DUROMATIC



Gebrauchsanweisung
Mode d’emploi
Instruction manual
Istruzioni per l’uso
Manual de Instrucciones



KUHN RIKON
SWITZERLAND

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem Kauf! Mit diesem KUHN RIKON Markenprodukt haben Sie sich für ein Schweizer Produkt von hoher Qualität entschieden. Bestimmt werden Sie an Ihrem neuen Schnellkochtopf lange Freude haben.

Nous vous félicitons pour votre achat! Avec ce produit de marque KUHN RIKON, vous vous avez opté pour un produit suisse de haute qualité.
Votre nouvel autocuiseur vous donnera certainement beaucoup de plaisir pendant de nombreuses années.

We congratulate you on your purchase. By opting for the KUHN RIKON brand, you have chosen a Swiss product of high quality. You will certainly enjoy using your new pressure cooker for many years to come.

Ci congratuliamo con Lei per il suo acquisto! Con questo prodotto di marca KUHN RIKON ha scetto un prodotto svizzero d'alta qualità.
Sicuramente potrà godere a lungo della vostra nuova pentola a pressione.

¡Le felicitamos por su compra! Acaba de adquirir un producto de primera calidad de la marca suiza KUHN RIKON.
Sin duda, disfrutará durante mucho tiempo de su nueva olla a presión.

ZF 4002

CE

EU / UE

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Wir
We
Nous

KUHN RIKON
SWITZERLAND

KUHN RIKON AG, CH-8486 Rikon

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt
declare under our sole responsibility that the Product
déclarons sous notre seule responsibilité que le produit

DUROMATIC

Schnellkochtopf / Pressure Cooker / Autocuiseur

auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den folgenden Normen oder normativen Dokumenten übereinstimmt

to which this delaration relates is in conformity with the following standards or other normative documents

auquel se réfère cette declaration est conforme aux normes ou autres documents normatifs

DIN 66065

protocol d'accord franco-allemand
appareils de cuisson sous pression
du 28 juillet 1992

ISO 9001 / EN 29001

Reg. Nr. 10430

Gemäss den Bestimmungen der Richtlinien
Following the provisions of Directives
Conformément aux disposition des Directives

97/23/EG

Rikon, 08. Mai 2002

ppa. H. P. Brühlmann
Qualitätsmanagement

The Swiss Association
for Quality and Management Systems

SQS herewith certifies that the company named below has a management system which meets the requirements of the normative bases specified below and issues the company

KUHN RIKON
SWITZERLAND

CH-8486 Rikon

Certified area

Whole Company

Field of activity

Development, manufacture and distribution of cookware

on the basis of the audit result the

SQS Certificate ISO 9001:2000

CH-3052 Zollikofen, 23 December 2002
This SQS Certificate is valid up to and including 22 December 2005
Scope number 17
Registration number 10430-06

Managing Director SQS	President SQS
T. Zahner	Prof. Dr. H. D. Seghezzi

SCES 002, 023

IQNet

KUHN RIKON
SWITZERLAND

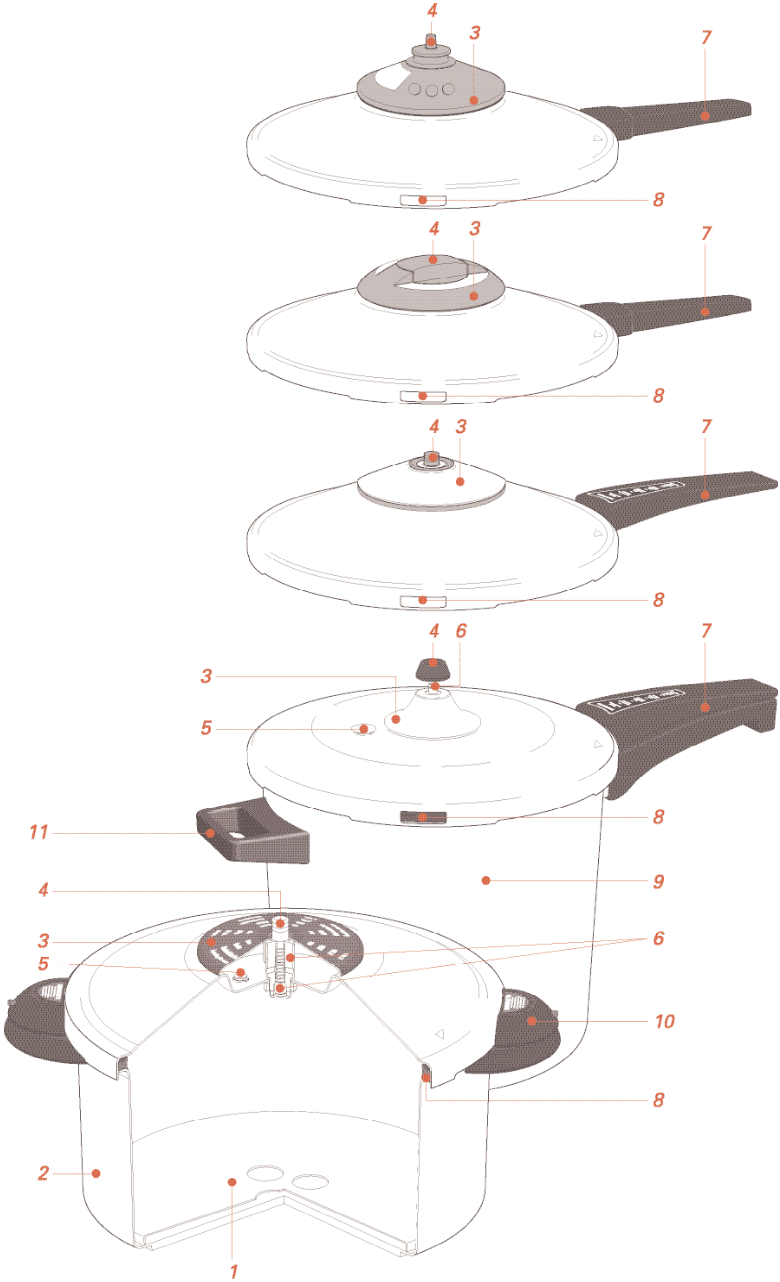
Diese Gebrauchsanweisung gilt für alle Schnellkochtöpfe mit der Bodenmarkierung «DUROMATIC» und «DUROTHERM» (alle Angaben sind auf dem Boden markiert, siehe auch Kap. 14)

Ce mode d'emploi est valable pour tous les autocuiseurs KUHN RIKON portant l'inscription sur le fond «DUROMATIC» et «DUROTHERM» (toutes les indications sont inscrites sur le fond, voir également chap. 14)

These instructions only apply to KUHN RIKON pressure cookers marked (base marking) as «DUROMATIC» and «DUROTHERM» (all information is etched into the base, see also section 14)

Queste istruzioni per l'uso valgono per tutte le pentole a pressione della KUHN RIKON con impresso sul fondo il marchio «DUROMATIC» e «DUROTHERM» (tutte le indicazioni sono marcate sul fondo della pentola, vedi anche cap. 14)

Estas instrucciones de uso sirven para todas las ollas a presión de la marca «DUROMATIC» y «DUROTHERM» (toda la información referente al producto está marcada en el fondo de la olla, ver también cap. 14)


4
3
7
8
4
3
7
8
4
3
7
8
4
6
7
3
5
8
11
9
4
3
6
5
10
8
2
1

1 Siebeinsatz
2 Schnellkochtopf
3 Abdeckhaube
4 Ventilköpfchen
5 SI-Ventil
(zweite Sicherheitseinrichtung)
6 Ventil mit Druckanzeiger
(erste Sicherheitseinrichtung)
7 Topf- bzw. Deckelstiel
8 Gummidichtung
9 Schnellkochtopf
10 Seitengriff Topf/Deckel
11 Gegengriff Topf

1 Grille
2 Autocuiseur
3 Cape protectrice
4 Bouton de retenue
5 Soupape SI
(deuxième dispositif de sécurité)
6 Soupape avec indicateur de pression
(premier dispositif de sécurité)
7 Manche de la marmite et du couvercle
8 Joint en caoutchouc
9 Autocuiseur
10 Poignée latérale marmite/couvercle
11 Contre-poignée marmite

1 Trivet
2 Pressure cooker
3 Protection cap
4 Valve cap
5 SI valve (secondary safety device))
6 Valve with pressure indicator stem
(primary safety device)
7 Pan or lid handle
8 Rubber gasket
9 Pressure cooker
10 Pan/lid side grips
11 Pan grip

1 Cestello multi cucina
2 Pentola a pressione
3 Tappo per valvola
4 Testina valvola
5 Valvola di sicurezza SI
(secondo dispositivo di sicurezza)
6 Valvola con indicatore di pressione
(primo dispositivo di sicurezza)
7 Manico lungo della pentola o del coperchio
8 Guarnizione di gomma
9 Pentola a pressione
10 Manico laterale della pentola/coperchio
11 Manico opposto della pentola

1 Rejilla para cocción al vapor
2 Olla a presión
3 Campana de la válvula
4 Cápsula para la válvula
5 Válvula de seguridad (segundo dispositivo de seguridad)
6 Válvula con indicador de presión
(primer dispositivo de seguridad)
7 Mango de la olla, respectivamente de la tapa
8 Junta de goma
9 Olla a presión
10 Asa lateral de la tapa/cuerpo
11 Asa de la olla
(para modelos con mango)

DUROMATIC

Inhaltsverzeichnis

D

ZEICHENERKLÄRUNG

⚠ **Wichtige Sicherheitshinweise**

☞ **Tipp/Hinweis**

1. Die Vorteile Ihres DUROMATIC Schnellkochtopfes auf einen Blick

- Vitaminschonendes Kochen (für Ihre Gesundheit)
- Energie- und Zeitersparnis (Kochzeit unter Druck ca. 1/3 der üblichen Kochzeit)
- Wärmeisolierende Kunststoffbeschläge (DUROMATIC-Beschläge werden nicht heiss, DUROTHERM Metall-Beschläge können warm werden)
- Füllmengenmarkierung (auf der Innenseite: 1/2 und 2/3 Füllmenge)
- Vollautomatische Deckelverriegelung (verhindert Öffnen unter Druck)
- Aromaventil (Aroma und natürliche Farbe der Speisen bleiben bewahrt)
- Akustische und optische Druckanzeige (Bedienungskomfort)
- Mehrfache Überdrucksicherung (für Ihre Sicherheit)
- Superthermic Sandwichboden (optimale Wärmeverteilung, geeignet fürs Kochen auf allen Herden inkl. Induktionsherden)
- Rostfreier Edelstahl (bürgt für Qualität und Lebensdauer)
- Einzelne Modelle mit automatischer, oder 2-stufiger Abdampffunktion
- Sehr pflege- und servicefreundliche Produkte

1.1 Die Zusatz-Vorteile Ihres Schnellkochtopfes mit dem einzigartigen TIMAX-Modul

Dieses bietet Ihnen ausser den bekannten Vorzügen der Schnellkochtöpfe von KUHN RIKON, noch weitere entscheidende Vorteile:

- Drastisch verringerter Beobachtungsaufwand, weil TIMAX Ihnen mit einem Piepton mitteilt, wann Ihr Schnellkochtopf die gewünschte Kochstufe erreicht hat.
- Mehr Unabhängigkeit von der Küche, denn das TIMAX-Modul können Sie nach Erreichen des Kochdrucks ab- und mitnehmen. Es macht Sie auch im Garten oder Keller akustisch darauf aufmerksam, dass Ihr Gericht fertig gekocht ist.
- Genaue Einhaltung der von Ihnen programmierten Kochzeit, da TIMAX diese genau misst und Ihnen deren Ablauf hörbar meldet (Piepton).

Erleichtertes Kochen für Sie dank modernster Technologie mit TIMAX. Dies zusammen mit dem bewährten Dreifachnutzen Ihres DUROTHERM-Kochgeschirrs von KUHN RIKON: Kochen-Servieren-Warmhalten.

1.2 Die Zusatz-Vorteile Ihres Schnellkochtopfes mit Antihaft-Beschichtung

Dieser bietet Ihnen ausser den bekannten Vorzügen der Schnellkochtöpfe von KUHN RIKON, noch weitere entscheidende Vorteile:

- Wiederstandsfähige Titan-Hartgrund-Beschichtung
- Antihaftbeschichtung (kein Ankleben)
- Scharfes Anbraten möglich
- Einfache Reinigung
- Multifunktionaler Topf: knusprig Braten auf traditionelle Weise und fertig Garen unter Druck (Kochzeit unter Druck ca. 1/3 der üblichen Kochzeit)

2. Bestimmungsgemässe Verwendung

Der Schnellkochtopf ist für das Kochen von Speisen, unter Hinzufügung von Wasser, bestimmt und kann auf allen Herdarten inkl. Induktion im Haushalt und in der Gastronomie eingesetzt werden.

☞ Die Schnellkochtöpfe von KUHN RIKON AG sind besonders geeignet für Speisen, die normalerweise eine lange Kochdauer benötigen wie:

Suppen
Fleisch (z.B. Braten, Gulasch, Voressen, usw.)
Gemüse
Kartoffeln / z.T. Getreide und Hülsenfrüchte
Gedörrtes

⚠ Der Schnellkochtopf kocht unter Druck.
Obwohl sich der Schnellkochtopf durch einen hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandard auszeichnet, können bei Bedienungsfehlern oder unsachgemässer Verwendung Verletzungen (durch Verbrühen) oder Sachbeschädigungen nicht ausgeschlossen werden.
Beachten Sie darum die rot gekennzeichneten Sicherheitshinweise.

3. Sicherheit

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vollständig durch, bevor Sie den Schnellkochtopf verwenden, besonders hinsichtlich der Prüfung, Reinigung und Pflege der Sicherheitseinrichtungen. Beachten Sie speziell die mit einem roten Dreieck gekennzeichneten Sicherheitshinweise.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Einsatz des Schnellkochtopfes sind stets folgende grundlegende Vorsichtsmassnahmen zu befolgen

1. Alle Anweisungen sind durchzulesen.
2. Heisse Flächen nicht berühren. Topf nur am Stiel bzw. an Griffen anfassen.
3. Bei Verwendung des Schnellkochtopfes in Gegenwart von Kindern ist sorgfältige Aufsicht erforderlich.
4. Schnellkochtopf nie in einen heissen Ofen stellen.
5. Bei Verwendung eines Gasherdes lesen Sie Kapitel 4.
6. Hantieren Sie mit dem Schnellkochtopf, insbesondere wenn er heisse Flüssigkeit enthält, stets mit äusserster Vorsicht.
7. Der Schnellkochtopf darf nur für den bestimmungsgemässen Verwendungszweck eingesetzt werden. (Siehe Kap. 2)
8. Dieses Gerät kocht unter Druck. Bei unsachgemässer Verwendung kann es zu Verletzungen durch Verbrühen kommen. Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme stets, dass das Gerät ordnungsgemäss geschlossen ist. (Siehe Kap. 7)
9. Topf nicht mehr als zu 2/3 füllen. Bei Lebensmitteln, die sich beim Kochen ausdehnen, z.B. Reis oder Trockengemüse, den Topf nur bis zur Hälfte füllen. (Siehe Kap. 5)
10. Diesen Topf nicht zur Zubereitung von Apfelkompott, Preiselbeeren, Gerste, Haferflocken oder sonstigen Getreideprodukten (ausser den auf Seite 25 erwähnten), Erbsen,Teigwaren, Makkaroni oder Rhabarber einsetzen. Diese Lebensmittel neigen zu Schaum- und Spritzerbildung und können das Ventil blockieren. Diese Lebensmittel sollten nicht im Schnellkochtopf gekocht werden.
11. Kontrollieren Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob der Druckanzeiger im Ventil frei beweglich ist. (Siehe Kap. 6)
12. Schnellkochtopf immer erst nach dessen Abkühlung und Abbau des Innendrucks öffnen. Wenn die Handgriffe nicht oder nur schwer zu bewegen sind, zeigt dies an, dass der Schnellkochtopf noch unter Druck steht. Versuchen Sie nicht den Topf zu öffnen. Druck im Schnellkochtopf kann gefährlich sein. (Siehe Kap. 10)
13. Dieser Schnellkochtopf darf nicht zum Braten von Speisen in Öl unter Druck verwendet werden.
14. Befolgen Sie die Reinigungs- und Pflegehinweise nach jedem Gebrauch.
15. Wenn der normale Kochdruck erreicht wurde, reduzieren Sie die Energiezufuhr so, dass nicht alle Flüssigkeit als Dampf entweichen kann.

DIESE HINWEISE GUT AUFBEWAHREN!

4. Inbetriebnahme Schnellkochtopf

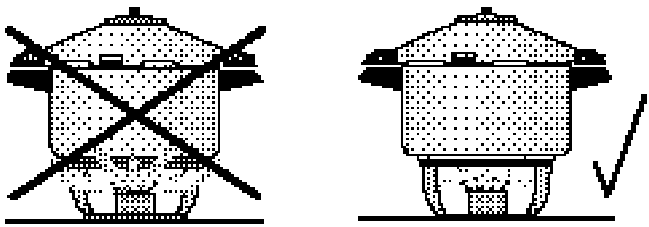
Vor dem ersten Gebrauch Topf, Deckel und Gummidichtung mit Spülmittel heiss waschen.

Bei Elektroherden sollen Durchmesser der Kochplatte und Bodengrösse des Schnellkochtopfes übereinstimmen. Die Zuordnung ist am Boden aussen markiert. (Siehe Kap.14)

Auf gewissen Induktionskochstellen können unter bestimmten Umständen während des Kochens Geräusche auftreten, weil das Kochgeschirr durch das Magnetfeld in Schwingung versetzt wird. Dies ist seitens des Kochgeschirrs leider nicht zu verhindern.

D

Bei Gasherden darf der Flammenstern nicht über den Topfboden hinaus die äussere Topfwand beheizen. Letztere verfärbt und die Griffe (bzw. Stiele) heizen unnötig auf. Empfehlung: SWISS ENERGYSAVER verwenden. (Siehe Kap. 17)



4.1 Inbetriebnahme TIMAX-Modul

Batterie in das TIMAX-Modul einsetzen. (Siehe Kap. 11.2.1)

☞ Hinweise und Warnungen der Batteriehersteller beachten und nur 3-Volt Lithium-Batterie des Typs CR 2025 verwenden (KUHN RIKON Art. Nr. 1558).

⚠ Der Gebrauch anderer Batterien kann ein Risiko bedeuten (Entzündung, Explosion).

4.2 Inbetriebnahme Ihres DUROMATIC Schnellkochtopfes mit Antihaft-Beschichtung

Geben Sie nach dem gründlichen Auswaschen des Schnellkochtopfes mit Spülmittel vor dem ersten Gebrauch einige Tropfen Speiseöl in den Topf und wischen Sie diese nachher mit einem Papiertuch aus.

5. Füllen

⚠ Füllen Sie den Topf nie über 2/3 inkl. Flüssigkeitszugabe (siehe Markierung auf der Innenseite des Topfes).

⚠ Bei Suppen, gewissen Getreidesorten und getrockneten Hülsenfrüchten (siehe Seite 25) sowie gedörrten Bohnen den Topf nie mehr als bis zur Hälfte (Markierung 1/2) füllen.

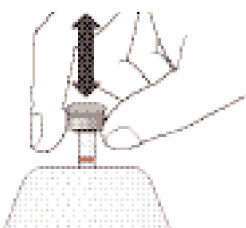
⚠ Bei Überfüllung können die Sicherheitselemente beeinträchtigt werden (Verbrühungsgefahr).

⚠ Flüssigkeitszugabe nicht vergessen (siehe Kap. 16 Kochzeitentabelle), weil das völlige Verdampfen der Flüssigkeit zur Überhitzung von Kochgut und Kochgeschirr führen kann.

☞ Salzkörner im heissen Wasser, unter gleichzeitigem Rühren, vollständig auflösen. Salzwasser und stark gesalzene Speisen nicht im Topf aufbewahren, da sonst der Edelstahl angegriffen werden kann.

6. Ventil prüfen

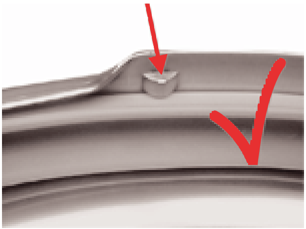
⚠ Das Ventil ist eine Sicherheitseinrichtung!
Prüfen Sie, ob das Ventilköpfchen fest angezogen ist, andernfalls festschrauben. (siehe Reinigungs- und Pflegehinweise in Kap. 11)

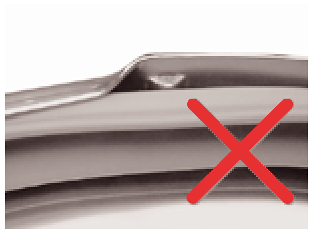


Durch kurzes Ziehen am Druckanzeiger kontrollieren, ob das Ventil frei beweglich ist. Sollte das Ventil nicht frei beweglich sein, darf der Schnellkochtopf nicht gebraucht werden. (siehe Störungshilfen, Kap. 12)

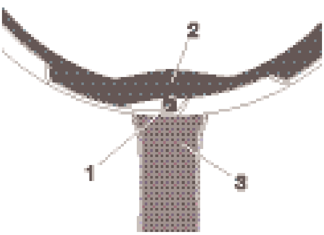
7. Schliessen

Legen Sie die Gummidichtung sorgfältig in den Deckel, so dass sie unter dem Deckelanschlag gut an der Deckelinnenfläche anliegt.





Prüfen Sie, ob der farbige Sicherheitsstift die Gummidichtung vom Deckelrand wegdrückt.



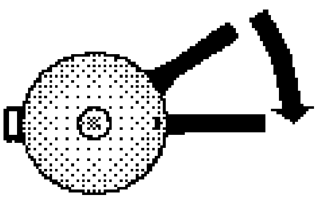
1 Sicherheitsstift mit Feder
(im Deckelgriff eingebaut)

2 Gummidichtung
(Stellung bei nicht vollständig verschlossenem Topf)

3 Deckelgriff

Stielmodell:

Deckel wie abgebildet auf den Topf legen.
Das Positionierungsdreieck auf dem Deckel muss auf die Mitte des Topfgriffes ausgerichtet werden.

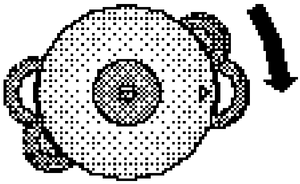


Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis der Deckelstiel über dem Topfstiel liegt.

☞ Kontrolle: Der Topf ist richtig verschlossen, wenn der Topf- und Deckelstiel übereinander positioniert sind.

Seitengriffmodell:

Das Positionierungsdreieck auf dem Deckel muss mit der Mitte des Topfseitengriffes übereinstimmen.

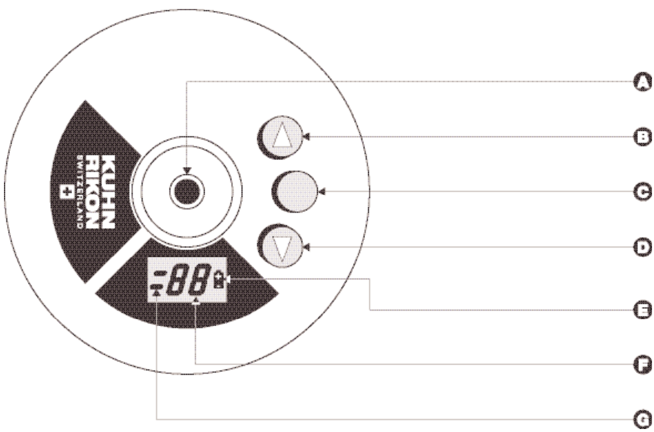


Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis die Deckelgriffe die Topfgriffe überdecken.

☞ Kontrolle: Seitengriffe von Topf und Deckel müssen übereinander liegen.

Besitzen Sie einen DUROTHERM TIMAX oder einen DUROMATIC TIMAX folgen Sie den weiteren Anweisungen, sonst springen Sie bitte zu Kapitel 9.

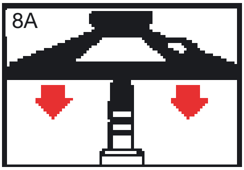
8. TIMAX-Modul einstellen



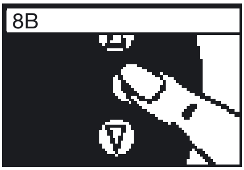
A Druckanzeiger
B Aufwärts-Taste
C Start-Taste
D Abwärts-Taste

E Batteriekontrolle
F Kochzeit in Minuten
G Kochstufe

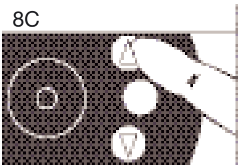
8.1 Kochen auf Kochstufe 2 mit dem TIMAX-Modul


8A

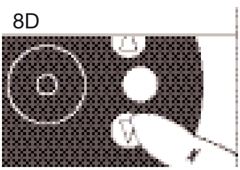
1. TIMAX-Modul auf das Ventil aufsetzen, so dass der Clip spürbar einrastet, ansonsten der TIMAX nicht eingestellt werden kann (Abb. 8A).


8B

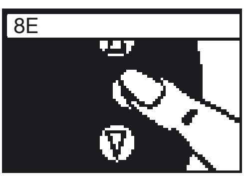
2. Einschalten:
   mittlere START-Taste drücken (Abb. 8B).


8C

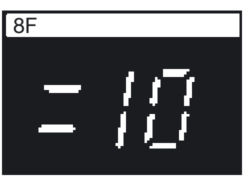
3. Kochzeit einstellen:
   AUFWÄRTS-Taste drücken, bis die gewünschte Zeit erscheint (Abb. 8C).


8D

Kochzeit korrigieren:
mit der ABWÄRTS-Taste kann die Kochzeit nach unten korrigiert werden (Abb. 8D).


8E

4. Kochzeit bestätigen:
   wieder mittlere START-Taste drücken (Abb. 8E).
   Ein Piepton ertönt.

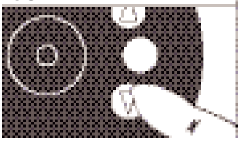

8F

Kochen mit Kochstufe 2 ist nun eingestellt.
Beispiel Abb. 8F:
Kochstufe 2 während 10 Minuten.

8.2 Kochen auf Kochstufe 1 mit dem TIMAX-Modul (schonendes Kochen)

Kochzeit einstellen:
Schritte 1-4 wie unter Kapitel 8.1 beschrieben.

8G



5. Kochstufe 1 einstellen:
   ABWÄRTS-Taste drücken
   (Abb. 8G).

8H



6. Kochstufe 1 bestätigen:
   mittlere START-Taste drücken (Abb. 8H).
   Das Modul reagiert darauf wiederum
   mit einem Piepton.

8I



Kochen mit Kochstufe 1 ist nun eingestellt.
Beispiel Abb. 8I:
Kochstufe 1 während 5 Minuten.

8.3 Korrigieren der vorgenommenen Einstellungen am TIMAX-Modul (RESET-Funktion)

Gleichzeitiges Drücken der AUFWÄRTS- und ABWÄRTS-Taste.
Neues Einstellen: ab Punkt 2, Kap. 8.1.

TIMAX ist nun eingestellt.

☞ Ist das TIMAX-Modul einmal korrekt eingestellt, dürfen keine weiteren Manipulationen am Druckanzeiger und an der Einstellung vorgenommen werden.
TIMAX-Modul kann **nach** dem Erreichen der Kochstufe (Piepsignal) vom Deckel genommen werden.

9. Kochen unter Druck

Fassen Sie den heissen Topf nur an den Griffen bzw. am Stiel an. Hantieren Sie mit dem Topf, insbesondere wenn er heisse Flüssigkeit enthält, stets mit äusserster Vorsicht. Bei Töpfen mit Metallgriffen ist unter Umständen die Verwendung von Topflappen notwendig.

Das völlige Verdampfen der Flüssigkeit im Topf muss vermieden werden, da es sonst zu Schadensfällen kommen kann.

Lassen Sie den Schnellkochtopf nie leer auf der heissen Herdplatte stehen.

Diesen Topf nicht zur Zubereitung von Apfelkompott, Preiselbeeren, Gerste, Haferflocken oder sonstigen Getreideprodukten (ausser den auf Seite 25 erwähnten), Erbsen, Teigwaren, Makkaroni oder Rhabarber einsetzen. Diese Lebensmittel neigen zu Schaum- und Spritzerbildung und können das Ventil blockieren.

Bei Störungen: Nehmen Sie den Topf von der Heizquelle weg und lassen Sie ihn abkalten.

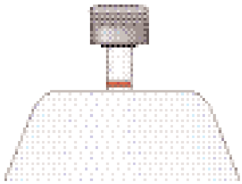
Den korrekt verschlossenen Topf auf die zum Bodendurchmesser passende Heizquelle stellen, die Zuordnung ist am Boden aussen markiert (siehe Kap. 14), und Heizquelle auf volle Leistung einschalten.

Sobald das Kochgut zu sieden beginnt, entweicht zuerst der Luftsauerstoff durch das Ventil. Danach springt das Ventiköpfchen hoch. Jetzt zeigt der ansteigende Druckanzeiger den zunehmenden Druck im Schnellkochtopf an. Beobachten Sie: nach kurzer Zeit wird am Druckanzeiger der erste rote Ring sichtbar, d.h. Kochstufe 1 ist erreicht.

☞ Sobald die gewünschte Kochstufe erreicht ist, beginnt die Kochzeit (siehe Kap. 16 Kochzeitentabelle).

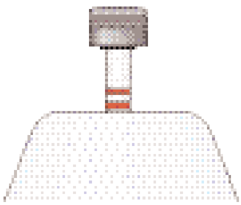
D

Bedeutung der Kochstufen:



Kochstufe 1
Schonendes Garen mit niederem Kochdruck (0.4 bar).

Kochstufe 1 ist erreicht, sobald der erste rote Ring des Druckanzeigers sichtbar wird.
Während der ganzen Kochzeit soll immer nur der erste rote Ring sichtbar bleiben.



Kochstufe 2
Schnellkochen mit hohem Kochdruck (0.8 bar).

Kochstufe 2 ist erreicht, wenn beide roten Ringe des Druckanzeigers sichtbar sind.
Während der ganzen Kochzeit sollen immer die zwei roten Ringe sichtbar bleiben.

Um die gewünschte Kochstufe zu halten, ist die Wärmezufuhr entsprechend zu drosseln.

Ein zischendes Geräusch und Entweichen von Dampf zeigt an, dass der maximale Betriebsdruck von 1.2 bar erreicht ist. Drosseln Sie die Wärmezufuhr und/oder nehmen Sie den Schnellkochtopf für kurze Zeit von der Heizquelle, bis der zweite rote Ring des Druckanzeigers noch knapp sichtbar ist.

☞ Im Dünsteinsatz oder auf dem Siebeinsatz wird Gemüse besonders schonend gegart. Farbe, Aroma, Vitamine und Nährstoffe bleiben so erhalten.

9.1 Kochen mit dem TIMAX-Modul

Wenn die programmierte Kochstufe erreicht ist, wird dies durch einen mehrfachen Piepton signalisiert.

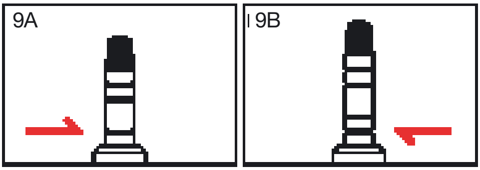
Das TIMAX-Modul überwacht nun die gewünschte Kochzeit, was durch das blinkende «min»-Symbol angezeigt wird. Die verbleibende Kochzeit kann an der Anzeige jederzeit abgelesen werden.

☞ Um die gewünschte Kochstufe zu halten, ist die Wärmezufuhr entsprechend zu drosseln.

Wenn Sie die Küche verlassen, können Sie das TIMAX-Modul einfach mitnehmen.

Die abgelaufene Kochzeit wird vom TIMAX-Modul 30 Sekunden lang durch einen Piepton signalisert. Topf von der Heizquelle nehmen. Durch Drücken der START-Taste kann der Piepton vorzeitig abgestellt werden. Nach einiger Zeit erlöscht die Anzeige automatisch.

9.2 Spezielle Anwendung: Kochen ohne TIMAX Modul



Ohne aufgesetztes TIMAX-Modul entspricht der dritte rote Ring der Kochstufe 1 (Abb. 9A) und der vierte Ring der Kochstufe 2 (Abb. 9B)

9.3 Braten mit dem DUROMATIC mit Antihaft-Beschichtung

Verwenden Sie nur hocherhitzbare Pflanzenfette oder Öle (siehe entsprechende Deklaration auf der Ölflasche) für das scharfe Anbraten vor dem Fertiggaren unter Druck.

Wir empfehlen Ihnen trotz der sehr widerstandsfähigen Titan-Hartgrund-Beschichtung Bratwender aus Kunststoff oder Holz zu verwenden.

10. Abdampfen und Öffnen

Topf niemals gewaltsam öffnen!

Bei breiartigen und stark fetthaltigen Speisen muss der Schnellkochtopf vor dem Öffnen des Deckels leicht gerüttelt werden, damit die Speisen beim Öffnen nicht herausspritzen.

Der Schnellkochtopf lässt sich mit normalem Kraftaufwand öffnen, wenn es darin keinen Druck mehr hat (Sicherheit). Den Druck können Sie wie folgt durch Abdampfen ablassen.

10.1 Langsames Abdampfen

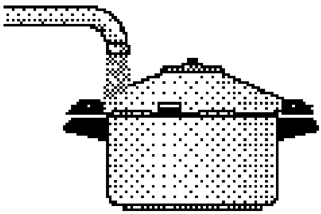
Topf neben die Herdplatte stellen und abkühlen lassen.

10.2 Normales Abdampfen



Durch leichten Druck auf den Druckanzeiger Dampf ablassen, bis kein Dampf mehr ausströmt.

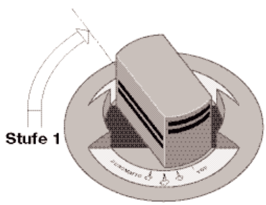
10.3 Rasches Abdampfen



Topfrand unter fliessendem kaltem Wasser abkühlen (nur Topfrand, da das Wasser sonst in den Topf gesaugt werden könnte).

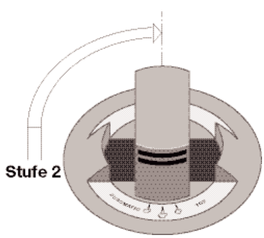
Einzelne Modelle besitzen zusätzlich eine automatische Abdampffunktion.

10.4 Normales, automatisches Abdampfen



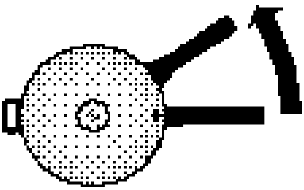
Ventilköpfchen noch etwas anheben und um 75° drehen, bis es zum ersten Mal einrastet (Stufe 1).

10.5 Rasches, automatisches Abdampfen



Ventilköpfchen noch etwas anheben und um 90° drehen, bis es zum zweiten Mal einrastet (Stufe 2).

10.6 Öffnen des abgedampften Topfes



Der Topf ist abgedampft, d.h. drucklos, wenn der Druckanzeiger unten bleibt. Schieben Sie nun die Deckelgriffe im Gegenuhrzeigersinn neben die Topfgriffe. In dieser Stellung lässt sich der Deckel leicht vom Topf abheben.

D

Abdampfhinweise für bestimmte Speisen:

☞ Kochgut mit kurzer Kochzeit:
Rasch abdampfen, da dieses sonst verkochen könnte.

☞ Gemüse mit langer Kochzeit / Suppen / Fleisch, ganz mit Flüssigkeit bedeckt / Kartoffeln / Getreide / gedörrte Bohnen:
Langsam abdampfen. Nicht mit Wasser überspülen! (Kartoffeln könnten sonst zerspringen)

☞ Fleisch (normal) / Gemüse / tiefgekühltes Gemüse / frische Früchte / Gedörrtes (ohne Bohnen):
Normal oder rasch abdampfen (bei tiefgekühlten Fertiggerichten vorher aber den Topf noch 1 Minute neben der Heizquelle stehen lassen).

☞ Fisch / Risotto:
Rasch abdampfen.

⚠ Stark fetthaltiges oder breiartiges Kochgut (z.B. getrocknete Hülsenfrüchte): Langsam abdampfen und Topf vor dem Öffnen des Deckels leicht rütteln, damit die Speisen beim Öffnen nicht herausspritzen.

⚠ Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben (z.B. Rindszunge), die unter Druckeinfluss anschwellen kann, dann stechen Sie nicht in das Fleisch, solange die Haut angeschwollen ist. Sie könnten sich Verbrennungen zuziehen.

11. Reinigungs- und Pflegehinweise zum DUROMATIC

Das Ventil ist bei normalem Gebrauch selbstreinigend. Ist jedoch Kochgut durch das Ventil ausgetreten, muss das Ventil zerlegt und gereinigt werden. (Siehe Kap. 11.1)

Lockere Stiele oder Griffe mit Schraubenzieher festziehen. Bei Problemen kontaktieren Sie Ihre Verkaufsstelle oder eine KUHN RIKON Service-Stelle. (Siehe Kap. 14)

☞ Den Deckel, im besonderen den freigelegten Deckelrand sowie die herausgenommene Gummidichtung, nach jedem Gebrauch waschen.

Das SI-Ventil (zweite Sicherheitseinrichtung) muss beim Gebrauch des Schnellkochtopfes immer korrekt im Deckel montiert sein (=Feder im Deckelinnern sichtbar). Dieses Ventil zur Reinigung nie ausbauen!

☞ Deckel, Abdeckhaube mit Kochzeitentabelle und Topf nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

☞ Verunreinigungen, auch starke oder eingebrannte Verschmutzungen, niemals mit scheuernden Reinigungsmitteln wie Messer, Stahlwatte oder Kupferlappen entfernen. Nach längerem Einweichen mit heissem Wasser und wenig Abwaschmittel lassen sich hartnäckige Rückstände mit Abwaschbesen, Schwamm oder Lappen entfernen.

☞ Insbesondere soll die bedruckte Abdeckhaube nur mit einem feuchten Schwamm gereinigt werden (weder scheuernde Mittel noch den SWISS CLEANER verwenden).

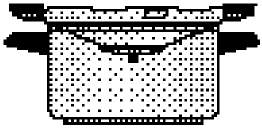
☞ Zum Reinigen keine ätzenden Mittel wie Javel-Wasser benützen.

☞ Hartnäckige Kalkflecken mit einigen Tropfen Essig, Zitronensaft oder SWISS CLEANER (siehe Kap. 17) entfernen.

☞ Bei Verfärbungen durch Überhitzung empfiehlt sich die Reinigungspaste SWISS CLEANER.

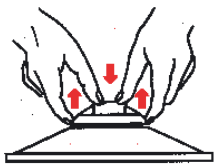
☞ Sollte der Deckel sich nur schwer drehen lassen, Gummidichtung leicht mit Speiseöl einreiben.

☞ Beim Wegräumen den Deckel umgekehrt auf den Topf legen, damit die im Deckel liegende Gummidichtung unbelastet bleibt und nicht deformiert.



11.1 Ventile

11.1.1 Abdeckhaube abnehmen



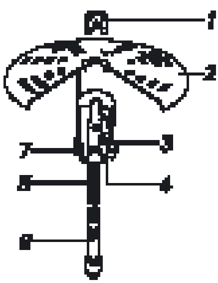
Alle Abdeckhauben mit beiden Händen abnehmen.

11.1.2 Zerlegen des INOX-, CLASSIC-, SUPREME- und des HOTEL-Ventils

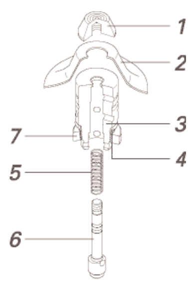
Zum Zerlegen löst man mit einem Geldstück oder Schraubenzieher die Ventilschraube mit integriertem Druckanzeiger (6) auf der Deckelinnenseite.

Modell INOX, CLASSIC und SUPREME

Modell HOTEL

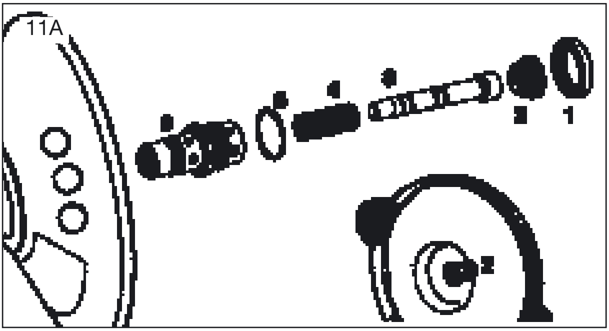


1 Ventilköpfchen
2 Abdeckhaube
3 Ventilsockel
4 Ventildichtung
5 Ventilfeder
6 Druckanzeiger
7 Gegenmutter



11.1.3 Zerlegen des TIMAX-Ventils

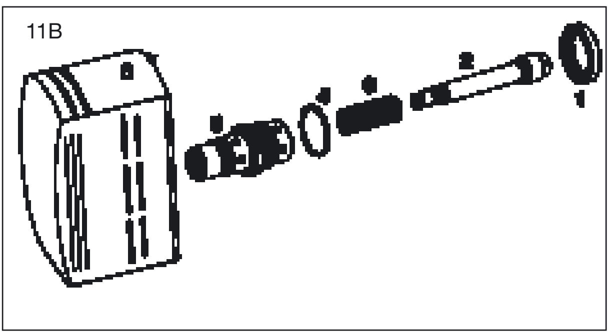
Zum Zerlegen löst man mit einem Geldstück oder Schraubenzieher die Ventilschraube (2) auf der Deckelinnenseite (Abb. 11A).



1 Gegenmutter
2 Ventilschraube
3 Druckanzeiger
4 Ventilfeder
5 Ventildichtung
6 Ventilsockel

11.1.4 Zerlegen des Top-Ventils

Zum Zerlegen löst man mit einem Schraubenzieher den Druckanzeiger (2) auf der Deckelinnenseite (Abb. 11B).



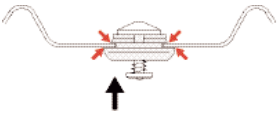
1 Gegenmutter
2 Druckanzeiger
3 Ventilfeder
4 Ventildichtung
5 Ventilsockel
6 Ventilkopf mit integriertem Druckanzeiger

11.1.5 Reinigen und Zusammenbau des Ventils

1. Ventil zerlegen und reinigen. Niemals scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
2. Beim Zusammenbau darauf achten, dass das Ventilköpfchen auf dem Druckanzeiger fest angezogen ist und die Ventilschraube von Hand vollständig festgezogen ist.
3. Nach Zusammenbau Ventil prüfen. (Siehe Kap. 6)

11.1.6 Einbau des SI-Ventils (zweite Sicherheitseinrichtung)

Das Ventil von Hand von der Deckelinnenseite her reindrücken.



Deckelinnenseite

Kontrolle:
Blauer Gummi muss aussen und innen rundum satt am Deckel anliegen.
Feder ist auf der Deckelinnenseite sichtbar.

D

11.2 Zusätzliche Reinigungs- und Pflegehinweise zum TIMAX-Modul

Neben den allgemeinen Reinigungs- und Pflegehinweise unter Kapitel 11 sind nachfolgende Hinweise zu beachten.

☞ Das TIMAX-Modul nur mit feuchtem Lappen abreiben. Niemals in Spülwasser tauchen oder in der Spülmaschine reinigen oder mit scheuernden Reinigungsmitteln wie Messer, Stahlwatte, Scotch Brite oder Kupferlappen reinigen.

TIMAX-Modul zur Reinigung des Deckels immer abnehmen.

11.2.1 Batteriewechsel / Inbetriebnahme TIMAX-Modul

1. TIMAX-Modul vom Deckel abziehen und trocknen.
2. Batteriefachdeckel mit Geldstück in Pfeilrichtung öffnen.
3. Neue Batterie gemäss Abb. 11C einsetzen
   (Kontrolle: +Pol sichtbar, sonst funktioniert das TIMAX-Modul nicht!).
4. Batteriefachdeckel wieder aufsetzen und mit Geldstück im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

11C



11D



5. Funktionskontrolle: obige Anzeige (Abb. 11D) muss direkt nach dem Einsetzen der Batterie für einige Sekunden sichtbar sein.
   Erscheint nach erstmaligem Drücken der Starttaste keine Anzeige, sollte die Batterie auf polrichtigen Einbau überprüft werden.

11.3 Zusätzliche Reinigungs- und Pflegehinweise zum DUROMATIC mit Antihaft-Beschichtung

Neben den allgemeinen Reinigungs- und Pflegehinweisen unter Kapitel 11 sind nachfolgende Hinweise zu beachten.

Verwenden Sie zum Reinigen der Titan-Hartgrund-Beschichtung keine scheuernde Reinigungsmittel oder die Reinigungspaste SWISS CLEANER.

Waschen Sie sofort nach dem Gebrauch, d.h. wenn die Pfanne noch heiss ist, die Beschichtung mit warmem Wasser und Spülmittel, damit sich keine Rückstände festsetzen. Restfette können so nicht eingebrannt werden und der Antihafteffekt bleibt erhalten.

12. Störungshilfen zum DUROMATIC

Bei Unsicherheiten bezüglich Sicherheitseinrichtungen darf der Topf nicht mehr zum Schnellkochen unter Druck verwendet werden. Wenden Sie sich an Ihre Verkaufsstelle oder eine KUHN RIKON Service-Stelle. (Siehe Kap. 14)

Ist der Schnellkochtopf undicht:
- Korrekte Position der Gummidichtung überprüfen (siehe Kap. 7);
- Gummidichtung leicht einölen oder mit Wasser benetzen;
- oder bei Bedarf ersetzen

Lässt sich der Deckel, auch mit leicht eingeölter Gummidichtung, nur mit grosser Kraftanstrengung schliessen oder öffnen (mögliche Ursache: Deformation von Topf oder Deckel), muss der Topf in einer KUHN RIKON Service-Stelle kontrolliert werden. (Siehe Kap. 14)

Bläst das SI-Ventil (zweite Sicherheitseinrichtung) während dem Kochen ab, hat das Ventil (erste Sicherheitseinrichtung) nicht funktioniert. Es muss wie in Kapitel 11 beschrieben, zerlegt, gereinigt und kontrolliert werden.

Klemmt der Druckanzeiger bei der Ventilkontrolle, muss das Ventil zerlegt, gereinigt und geprüft werden. (Siehe Kap. 11)
Wenn dies nicht hilft, den kompletten Deckel reparieren lassen. (Siehe Kap. 14)

12.1 Zusätzliche Störungshilfen beim TIMAX-Modul

Neben den allgemeinen Störungshilfen unter Kapitel 12 können Ihnen weitere nachfolgende Hinweise behilflich sein.

Mögliche Störungen:

TIMAX-Modul kann nicht eingestellt werden:
Batterie ist nicht/nicht richtig eingesetzt. Batterie neu einsetzen.
(Siehe Kap. 11.2.1)

Piepton ertönt beim Einschalten, wenn mittlere Taste gedrückt wird: Modul ist nicht auf Ventil eingerastet. Modul neu aufsetzen. (Siehe Kap. 8.1, Abb 8A)

Batteriesymbol ist sichtbar:
Batterie muss ersetzt werden. (Siehe Kap. 11.2.1)

TIMAX-Einstellung kann nicht korrigiert werden (RESET funktioniert nicht):
- Aufwärts- und Abwärtstaste werden nicht gleichzeitig gedrückt.
- Es hat schon Druck im Topf. Ohne TIMAX-Modul weiterkochen. (Siehe Kap. 9.2)

TIMAX piepst vor Erscheinen des gewünschten Ringes:
- Modul ist nicht richtig aufgesetzt. Modul neu aufsetzen. (Siehe Kap. 8.1, Abb 8A)
- Ventilschraube ist nicht festgezogen. Ventilschraube anziehen. (Siehe Kap. 11.1.3)

Kondenswasser im Anzeigefenster:
Verschwindet wieder und beeinträchtigt die Funktion des TIMAX-Moduls in keiner Weise.

13. Garantie

KUHN RIKON AG gewährt eine Garantie von 10 Jahren (Kassenbeleg) auf Material und Verarbeitung von Kochgeschirr. Ausgenommen sind Überhitzungsschäden, Verschmutzung, Kratzer, Verfärbungen. Normale Abnützung an Beschlägeteilen und Dichtungen fallen nicht unter Garantie.

Das TIMAX-Gehäuse darf niemals geöffnet werden, ansonsten jegliche Garantieansprüche verfallen (Ausnahme Batteriefach).

14. Reparaturen, Bezugs- und Serviceadressen

Am Schnellkochtopf (speziell an Sicherheitseinrichtungen) dürfen keine Änderungen vorgenommen werden.

Die Verwendung von fremden Ersatzteilen kann die Sicherheit beeinträchtigen. KUHN RIKON ist nicht in der Lage, jedes erhältliche Zubehör zu prüfen. Verwenden Sie deshalb nur KUHN RIKON-Originalersatzteile.

☞ Im Kapitel 18 und 19 sind Ersatzteile abgebildet.

Kontaktaufnahme für Reparaturen und Ersatzteile: die Verkaufsstelle oder Bezugsquelle für Originalersatzteile, Reparaturstelle und Informationscenter.

Schweiz und übrige Länder:
KUHN RIKON AG
Service Center
CH-8486 Rikon
Tel. +41 52 396 03 50
Fax +41 52 396 02 02
service@kuhnrikon.ch

Deutschland:
Grossmann Service-Center
Feldbergstrasse 21
D-79650 Schopfheim
Tel. 07622 674 510
Fax 07622 619 00
grossmann-service@t-online.de



Auf dem Boden des Schnellkochtopfes befindet sich beispielsweise die nebenstehende Kennzeichnung.
Bei Anfragen geben Sie bitte immer die rot unterstrichenen Angaben bekannt (Artikel-Nummer: z.B. 30302; Produktionsdatum: z.B. 08.02; Produktebezeichnung: z.B. DUROMATIC).

⌀ = Herdplattendurchmesser

15. Umweltschutz/Entsorgung

Kochgeschirr, Zubehör und Verpackung sollten einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden. Die landesüblichen und regionalen Vorschriften sind zu beachten. In der Schweiz können ausgediente KUHN RIKON Kochgeschirre (ausreichend frankiert) direkt an eine KUHN RIKON Service-Stelle eingesandt werden. (Adresse siehe Kap. 14)

16. Kochzeitentabelle

Die Kochzeiten in der nachstehenden Kochzeitentabelle können – je nach Produkt, Lagerung und Qualität des Kochgutes – leicht unterschiedlich sein.

D

Speise	Kochzeit (Min.)	Kochstufe	Flüssigkeitszugabe
Suppen			
Bouillon	20	1	nach Bedarf
Erbsensuppe	12	1	nach Bedarf
Gemüsesuppe, je nach Grösse	5-8	1	nach Bedarf
Griessuppe	8	1	nach Bedarf
Gulaschsuppe	20	1	nach Bedarf
Hühnersuppe, Suppenhuhn	40	1	nach Bedarf
Poulet	15	1	nach Bedarf
Kartoffelsuppe	6	1	nach Bedarf
Mehlsuppe	12	1	nach Bedarf
Minestrone	8	1	nach Bedarf
Ochsenschwanzsuppe	30	1	nach Bedarf
Siedfleischsuppe (Fleischbrühe)	45	1	nach Bedarf
Zwiebelsuppe	4	1	nach Bedarf
Fleisch			
Kalbfleischbraten	30	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Kalbfleischhaxe am Stück	45	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Kalbfleischhaxe in Scheiben	25	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Kalbsvoressen (Gulasch)	20	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Kalbszunge	40	2	ganz mit Wasser bedecken
Kalbskopf	20	2	ganz mit Wasser bedecken
Rindfleischbraten/Sauerbraten	45	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Rindfleischvögel (Rouladen)	13	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Rindfleischgeschnetzeltes	12	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Rinds-Schmorplätzli (Schnitzel im eigenen Saft)	15	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Rindsvoressen (Gulasch)	25	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Rinds-Siedfleisch	45	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Rindshaxe	35	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Rindszunge	50	2	ganz mit Wasser bedecken
Schweinefleischbraten	40	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Schweinsgeschnetzeltes	13	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Schweinshaxe	40	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Schweinsvoressen (Gulasch)	25	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Schweinsrippli (Kasseler)	20	2	je nach Rezept, mind. ½ dl.
Schweinswädli (Gnagi, Eisbein...)	35	2	ganz mit Wasser bedecken
Speck geräuchert	25	2	ganz mit Wasser bedecken
Speck gesalzen oder ungesalzen	20	2	ganz mit Wasser bedecken

Speise	Kochzeit (Min.)	Kochstufe	Flüssigkeitszugabe
Lamm			
Lammbraten	30	2	je nach Rezept, mind. 1/2 dl.
Lammvoressen (Gulasch)	20	2	je nach Rezept, mind. 1/2 dl.
Geflügel			
Geflügelteile	8	2	je nach Rezept, mind. 1/2 dl.
Huhn ganz	15	2	je nach Rezept, mind. 1/2 dl.
Wild			
Hasenbraten	30	2	je nach Rezept, mind. 1/2 dl.
Rehbraten	30	2	je nach Rezept, mind. 1/2 dl.
Wildpfeffer	18	2	je nach Rezept, mind. 1/2 dl.
Wildgeschnetzeltes	20	2	je nach Rezept, mind. 1/2 dl.
Verschiedenes			
Hackfleisch Dreierlei	8	2	je nach Rezept, mind. 1/2 dl.
Kaninchen (Braten, Stücke)	30	2	je nach Rezept, mind. 1/2 dl.
Kutteln	15	2	je nach Rezept, mind. 1/2 dl.
Fleischfonds (Fleischbrühe)	30	2	je nach Rezept, mind. 1/2 dl.
Fleischterrinen	15	2	je nach Rezept, mind. 1/2 dl.
Eintöpfe (siehe Kochzeiten einzelner Zutaten)			
Aufwärmen von Fleischgerichten	3	2	je nach Rezept, mind. 1/2 dl.
Fleischsulz	60	2	je nach Rezept, mind. 1/2 dl.
Fische (mit Siebeinsatz)			
ganzer Fisch, z.B. Hecht oder grosses Schwanzstück	6	1	im Topf bis zum Siebeinsatz
Fischschnitten, z.B. Kabeljau	3	1	im Topf bis zum Siebeinsatz
grosse Fischfilets, z.B. Heilbutt	2	1	im Topf bis zum Siebeinsatz
Fischfonds (Fischbrühe)	5	1	im Topf bis zum Siebeinsatz
Frisches Gemüse (mit Sieb- oder Dünsteinsatz)			
Artischocken	14	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Blattgemüse (Krautstiel, Lattich, Mangold)	3	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Blumenkohl	3	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Bohnen	3	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Broccoli	2	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Fenchel	6	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Kabis (Weisskohl halbiert)	6	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Karotten	6	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Kastanien	12	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Kefen (Zuckerschoten)	3	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Kohlraben halbiert / gescheibelt	6/2	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Lauch in Rädchen (Porree)	3	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Maiskolben	7	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Peperoni in Streifen / Paprika	3	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.

Speise	Kochzeit (Min.)	Kochstufe	Flüssigkeitszugabe
Räben (Kohlrüben) geviertelt	12	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Räben (Kohlrüben) gescheibelt	5	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Randen (rote Beete)	25	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Rosenkohl	4	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Rotkraut (Rotkohl)	10	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Sauerkraut roh	30	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Schwarzwurzeln	12	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Sellerieknolle halbiert/gescheibelt	6/2	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Spargeln	5-10	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl*
Tomaten für Saucen (Sugo)	6	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
Wirsing (Wirz, Kohl) halbiert	8	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl.
			* Pfanne unbedingt unter kaltem Wasser abkühlen

D

Kartoffeln (mit Siebeinsatz)
(neue Kartoffeln haben eine bis zu einem Drittel kürzere Kochzeit)

«Gschwellti» Pellkartoffeln	7-10	2	bis zum Siebeinsatz (ohne Siebeinsatz: 1 dl Flüssigk.)
Salzkartoffeln geviertelet	4	2	dito
Kartoffeln in Scheiben	2	2	dito

Getreide
(Kochgut unbedingt in die siedende Flüssigkeit geben. Vor dem Verschliessen des Topfes gut umrühren! Mengenangabe z.B. 1:1½ = 1 Tasse Reis, 1½ Tassen Wasser)

Reis (parboiled)	6	1	1:1½
Reis (Risotto)	5	1	1:2
Milchreis	10	1	1:3
Vollkornreis eingeweicht	12	1	1:2
Vollkornreis uneingeweicht	18	1	1:1½ - 1¾
Vollkornreis parboiled	6	1	1:3
Wildreis eingeweicht (Wasser ungesalzen)	15	1	1:1½
Wildreis uneingeweicht	25	1	1:3
Griess	4	1	1:3
Mais fein (Polenta)	5	1	1:3
Mais grob (Bündner Mais)	12	1	1:3

Getrocknete Hülsenfrüchte
(über Nacht eingeweicht. Bei nicht eingeweichten verlängert sich die Kochzeit um etwa einen Drittel. Hülsenfrüchte immer erst nach dem Kochen salzen, sonst verlängert sich die Kochzeit!)

Borlottibohnen, Sojabohnen, weisse Bohnen	8	1	Kochgut mit Wasser gut decken
Kichererbsen, Indianerbohnen, gelbe Erbsen	10	1	Kochgut mit Wasser gut decken
Flageolet-, Brasil-, Soissonsbohnen	12	1	Kochgut mit Wasser gut decken
Linsen, grüne, braune (nicht eingeweicht)	7	1	3x mehr Wasser als Kochgut

Speise	Kochzeit (Min.)	Kochstufe	Flüssigkeitszugabe
Frische Früchte (mit Siebeinsatz)			
Birnen, Äpfel, Pfirsiche, Zwetschgen,			
Aprikosen sehr reif	2	2	bis zum Siebeinsatz, mind.1 dl
Zwetschgen, Aprikosen noch hart	4	2	bis zum Siebeinsatz, mind.1 dl
Quitten	10	2	bis zum Siebeinsatz, mind.1 dl
Kastanien	12	2	bis zum Siebeinsatz, mind.1 dl
Tiefgekühltes Gemüse, unaufgetaut (mit Siebeinsatz)			
Blattspinat (Pack à 500g)	10	2	nur bis zum Siebeinsatz
Blumenkohlröschen	6	2	nur bis zum Siebeinsatz
Bohnen	5	2	nur bis zum Siebeinsatz
Broccoliröschen	5	2	nur bis zum Siebeinsatz
Kefen (Zuckerschoten)	4	2	nur bis zum Siebeinsatz
Rosenkohl	3	2	nur bis zum Siebeinsatz
Rotkraut gekocht (500 g Rotkohl)	12	2	nur bis zum Siebeinsatz
Spinat gehackt (Pack à 500 g)			
(ohne Siebeinsatz)	10	2	
Aufbereitungszeit von tiefgekühlten Fertiggerichten			
Im Plastikbeutel:			
Fleisch, ganze Menüs, kleine Packung	10	2	Beutel bis zur Hälfte ins Wasser legen
Fleisch ganze Menüs, grosse Packung	12	2	Beutel bis zur Hälfte ins Wasser legen
Gedörrtes			
(Selbstgedörrtes über Nacht einweichen. Im Handel erhältliche Dörrartikel müssen nicht eingeweicht werden).			
Aprikosen, Pfirsiche, Zwetschgen	2	2	knapp mit Wasser bedecken
Apfelschnitze	3	2	knapp mit Wasser bedecken
ganze Birnen (eingeweicht)	4	2	knapp mit Wasser bedecken
Kastanien	20	2	knapp mit Wasser bedecken
Bohnen (eingeweicht)	12	2	knapp mit Wasser bedecken
Verschiedenes			
Gemüseterrinen	15	2	Wasser bis zum Siebeinsatz
Puddings grosse Formen	14	2	Wasser bis zum Siebeinsatz
Puddings kleine Portionenförmchen	8	2	Wasser bis zum Siebeinsatz

17. Accessoires DUROMATIC

	Artikelbezeichnung	Art. Nr.	Passend zu		
	Dämpfeinsatz	2005			∅ 14 – 22 cm
	Drahtkorb	2001			∅ 22 cm
	Entsafter-Set	2010	DUROMATIC DUROTHERM	ab 5 L 5 L	∅ 24 cm ∅ 22 cm
	Entsafter-Set	2012	DUROMATIC ab 5 L		∅ 22 cm
	SWISS ENERGYSAVER	2080 2081			∅ 28 cm ∅ 24 cm
	SWISS CLEANER Reinigungspaste 200 gr	2015			
	SWISS EASY CLEANER Flüssigreiniger 250 ml	2016			
	Handschutzset DUOPACK	2053	DUROTHERM TIMAX		
	Küchen Timer DUROMATIC	2295			

D

18. Ersatzteile DUROMATIC

Wir haben für Sie die wichtigsten Ersatzteile ausgewählt. Weitere Ersatzteile sind über den Fachhandel erhältlich. Um sicherzustellen, dass Sie die richtigen Ersatzteile erhalten, bitten wir Sie, uns die Artikel-Nummer und das Produktionsdatum Ihres Dampfkochtopfs bekannt zu geben (siehe Kap. 14), oder senden Sie das defekte Teil an eine der Kuhn Rikon Service-Stellen ein.

	Artikelbezeichnung			Art. Nr.	Passend zu
	Ventil SI			1565	Alle Modelle ab 1980 (ohne HOTEL und BRINOX)
	Druckanzeiger mit Feder			3851	Alle Modelle ab 1980 (ohne TIMAX und TOP)
	Druckanzeiger mit Feder			1701	TOP
	Ventilfeder			1553	TOP
	Ventilfedern	DUOPACK		3122	Alle Modelle ab 1980 (ohne TIMAX und TOP)
	Ventilköpfchen	DUOPACK		3853	BRINOX-HOTEL
	Ventilköpfchen			1488	SUPREME INOX CLASSIC
	Ventilköpfchen			1751	TOP ab Prod. 09/00
	Abdeckhaube	blau	D/F	1490	SUPREME
	Abdeckhaube	blau	E/Sp	1491	SUPREME
	Abdeckhaube	blau	I/R	1586	SUPREME
	Abdeckhaube	grün	D/F	1492	SUPREME
	Abdeckhaube	grün	E/Sp	1525	SUPREME
	Abdeckhaube	grün	I/R	1587	SUPREME
	Abdeckhaube	schwarz		1454	CLASSIC

18. Ersatzteile DUROMATIC

	Artikelbezeichnung		Art. Nr.	Passend zu	
	Abdeckhaube		1621	INOX	
	Abdeckhaube		3852	BRINOX-HOTEL (Ohne SI-Ventil)	
	Abdeckhaube		1752	TOP	
	Gummidichtung ∅ 20 cm	schwarz	1540 (3026)	Alle Modelle	∅ 20 cm
	Gummidichtung ∅ 22 cm	schwarz	1541 (3034)	Alle Modelle	∅ 22 cm
	Gummidichtung ∅ 24 cm	schwarz	1542 (3009)	Alle Modelle	∅ 24 cm
	Gummidichtung ∅ 28 cm	schwarz	1503	HOTEL	∅ 28 cm
	Gummidichtung, Silikon, ∅ 20 cm	blau	1657 (3026)	Alle Modelle	∅ 20 cm
	Gummidichtung, Silikon, ∅ 22 cm	blau	1501	Alle Modelle	∅ 22 cm
	Gummidichtung, Silikon, ∅ 24 cm	blau	1502	Alle Modelle	∅ 24 cm

D

18. Ersatzteile DUROMATIC

	Artikelbezeichnung		Art. Nr.	Passend zu	
	Siebeinsatz ∅ 20 cm, Innen ∅ v. Topf	Inox	1402	Alle Modelle	∅ 20 cm
	Siebeinsatz ∅ 22 cm, Innen ∅ v. Topf	Inox	3319	Alle Modelle	∅ 22 cm
	Siebeinsatz ∅ 28 cm, Innen ∅ v. Topf	Inox	1404	HOTEL	

19. Ersatzteile DUROTHERM TIMAX

	Artikelbezeichnung		Art. Nr.	Passend zu
	Ventilschraube		1551	TIMAX
	Druckanzeiger mit Feder		1552	TIMAX
	Ventilfeder		1553	TIMAX
	Automatik Modul	Schrift gold	1557	DUROTHERM
	Automatik Modul	Schrift silber	1581	DUROTHERM
	Batterie		1558	
	Batteriefachdeckel		1549	

D

19. Ersatzteile DUROTHERM TIMAX

	Artikelbezeichnung		Art. Nr.	Passend zu	
	Untersatz		1410	DUROTHERM TIMAX	∅ 18 cm
	Untersatz		1411	DUROTHERM TIMAX	∅ 22 cm
	Siebeinsatz ∅ 18 cm, Innen ∅ v. Topf	Inox	1403	DUROTHERM TIMAX	2 L
	Siebeinsatz ∅ 20 cm, Innen ∅ v. Topf	Inox	1402	DUROTHERM TIMAX	3-5 L

DUROMATIC

Table des matières

F

EXPLICATION DES PICTOGRAMMES

⚠ **Indications importantes de sécurité**

☞ **Astuces/Indications**

1. Les avantages de votre autocuiseur d’un coup d’œil

- Cuisson conservant les vitamines (pour votre santé)
- Economie d’énergie et de temps (temps de cuisson sous pression: 1/3 env. du temps normal de cuisson)
- Fermetures en matière synthétique, isolante (ne brûlent pas, mais peuvent chauffer)
- Indicateur de la contenance (à l`interieur du récipient: 1/2 et 2/3 de contenance)
- Verrouillage du couvercle entièrement automatique (empèche l’ouverture sous pression)
- Soupape (permettant de préserver les arômes et la couleur normale des aliments)
- Indication acoustique et visuelle de la pression (confort d’utilisation)
- Sécurité multiple évitant une pression trop élevée (pour votre sécurité)
- Fond superthermique (3 couches) pour une répartition optimale de la chaleur, convient à tous les types de cuisinières, y compris celles à induction.
- Acier fin inoxydable (garantissant qualité et durée de vie)
- Certains modèles ont une fonction d’échappement automatique de la vapeur à 2 niveaux
- Produits d’entretien adéquats et maintenance très facile.

1.1 Les autres avantages de votre autocuiseur avec l’exceptionnel module TIMAX

En effet, en plus des avantages bien connus des autocuiseurs KUHN RIKON, votre autocuiseur a bien d’autres atouts convaincants:

- Temps de surveillance strictement restreint: grâce à son bip, le module TIMAX vous indique le moment où votre autocuiseur atteint le niveau de cuisson souhaité.
- Davantage d’indépendance: dès que la pression requise est atteinte, vous emportez le module TIMAX. Que vous vous trouviez à la cave ou au jardin, il vous avertit dès que vos aliments sont prêts.
- Le module TIMAX respecte rigoureusement le temps de cuisson que vous avez programmé et vous indique d’un bip bien audible la fin de la cuisson.

Grâce aux technologies les plus modernes et au module TIMAX, cuisiner n’a jamais été aussi facile. Et avec la batterie de cuisine DUROTHERM, vous bénéficiez, en plus, des trois grands avantages qui ont fait la réputation de KUHN RIKON: cuire - servir - garder au chaud.

1.2 Les autres avantages de votre autocuiseur avec revêtement anti-adhésif

En effet, en plus des avantages bien connus des autocuiseurs KUHN RIKON, votre autocuiseur a bien d’autres atouts convaincants:

- Revêtement du fond en titane, dur et résistant
- Revêtement anti-adhésif (les aliments n’attachent pas)
- Possibilité de faire revenir à feu vif
- Nettoyage facile
- Marmite multi-fonctionnelle: cuisson croustillante de manière traditionnelle et cuisson totale sous pression (temps de cuisson sous pression: 1/3 env. du temps normal de cuisson)

2. Utilisation de l’autocuiseur conformément aux prescriptions

L’autocuiseur est prévu pour faire cuire des aliments après avoir ajouté de l’eau; on peut l’utiliser sur tous les types de cuisinière, y compris à induction, tant à la maison que dans le domaine de la restauration.

Il peut être utilisé pour la préparation de différents aliments, notamment pour ceux qui exigent normalement une longue durée de cuisson:

Soupes
Viande (p.ex. rôti, goulasch, ragoût, etc.)
Légumes
Pommes de terre / entre autres céréales et légumes secs
Produits secs

L’autocuiseur fait cuire sous pression.
Bien que l’autocuiseur se distingue par un haut niveau de qualité et de sécurité, on ne peut exclure, en cas de fausse manœuvre ou d’utilisation inadaptée, la possibilité de blessures (par ébouillantage) ou de dégâts matériels. C’est pourquoi il faut obligatoirement tenir compte des indications de sécurité figurant en rouge.

3. Sécurité

Avant la première mise en service de l'autocuiseur, lisez tout d'abord attentivement ce mode d'emploi, notamment les chapitres relatifs au contrôle, au nettoyage et à l'entretien des dispositifs de sécurité. Prenez particulièrement garde aux indications de sécurité représentées par un triangle rouge.

IMPORTANTES INDICATIONS DE SECURITE

Lors de l'utilisation des autocuiseurs, il faut absolument respecter les mesures essentielles de sécurité suivantes.

1. Lisez toutes les indications.
2. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Ne prenez l'autocuiseur que par le manche ou les poignées.
3. Faites particulièrement attention lorsque vous utilisez l'autocuiseur en présence d'enfants.
4. Ne placez jamais l'autocuiseur dans un four chaud.
5. Lorsque vous utilisez une cuisinière à gaz, lisez tout d'abord le chapitre 4.
6. Maniez l'autocuiseur avec précaution, surtout lorsqu'il contient des liquides chauds.
7. N'utilisez l'autocuiseur que dans son domaine d'application. (Voir chap. 2)
8. L'autocuiseur cuit sous pression. L'utilisation inadaptée de l'appareil peut provoquer des blessures par ébouillantage. Avant la mise en service, assurez-vous que l'appareil est correctement fermé. (Voir chap. 7)
9. Veillez à ne remplir la cuve qu'aux deux tiers maximum. Pour les aliments ayant tendance à gonfler pendant la cuisson, riz ou légumes secs, p.ex., l'autocuiseur ne doit être rempli qu'à moitié. (Voir chap. 5)
10. N'utilisez jamais l'autocuiseur pour préparer de la compote de pommes, des airelles rouges, de l'orge, des flocons d'avoine ou autres céréales (sauf celles mentionnées à la page 57), des pois, des pâtes, des macaronis ou de la rhubarbe. Ces aliments ont tendance à mousser ou à éclabousser et peuvent bloquer la soupape. Il ne faut pas faire cuire ces denrées alimentaires dans l'autocuiseur.
11. Avant chaque mise en service de l'autocuiseur, contrôlez si l'indicateur de pression peut se mouvoir librement dans la soupape. (Voir chap. 6)
12. N'ouvrir l'autocuiseur que lorsqu'il a refroidi et qu'il n'y a plus de pression à l'intérieur. Si l'on ne peut pas bouger les poignées, ou seulement difficilement, cela veut dire que l'autocuiseur est encore sous pression. N'essayez pas d'ouvrir la marmite. La pression dans l'autocuiseur peut être dangereuse. (Voir chap. 10)
13. Il ne faut pas utiliser l'autocuiseur pour faire rôtir les aliments dans de l'huile sous pression.
14. Après chaque utilisation de l'autocuiseur, suivez les indications de nettoyage et d'entretien.
15. Lorsque la pression de cuisson normale a été atteinte, réduisez l'apport en énergie, de manière à éviter que tout le liquide ne puisse s'échapper sous forme de vapeur.

CONSERVEZ BIEN CES INDICATIONS!

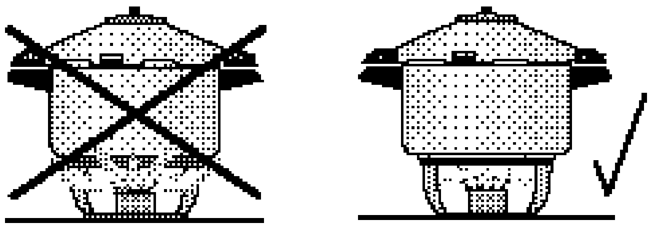
4. Mise en service de l’autocuiseur

Avant la première mise en service de l’autocuiseur, lavez soigneusement l’autocuiseur, le couvercle et le joint en caoutchouc à l’eau chaude, avec du liquide vaisselle.

Lorsque vous utilisez l’autocuiseur sur une cuisinière électrique, veillez à ce que le diamètre de la plaque corresponde à la taille du fond de l’autocuiseur. L’indication figure sous le fond. (Voir chap. 14)

Certaines plaques à induction peuvent éventuellement faire du bruit, lorsque l’on cuisine. Ce bruit est dû au champ magnétique, qui fait vibrer l’ustensile. Malheureusement, on ne peut pas l’éviter.

Lors de l’utilisation d’une cuisinière à gaz, veillez à ce que les flammes ne chauffent que le fond de la cuve et non pas les parois de l’autocuiseur, afin d’éviter l’altération de la couleur et la surchauffe des poignées (ou des manches). Nous recommandons d’utiliser un SWISS ENERGYSAVER. (Voir chap. 17)



4.1 Mise en service du module TIMAX

Mettre la pile dans le module TIMAX. (Voir chap. 11.2.1)

☞ Observer les recommandations et mises en garde des fabricants de piles et utiliser uniquement la pile au lithium de 3 volts du type CR 2025 (KUHN RIKON art. n° 1558).

⚠ L’utilisation d’autres piles peut provoquer des risques d’incendie ou d’explosion.

4.2 Mise en service de votre autocuiseur DUROMATIC avec revêtement anti-adhésif

Après avoir soigneusement lavé l’autocuiseur anti-adhésif avec du liquide vaisselle avant la première utilisation, mettez quelques gouttes d’huile de table dans la marmite et essuyez-la ensuite avec du papier ménage.

5. Remplissage

Ne remplissez la cuve qu'aux deux tiers maximum, y compris l'addition de liquides (voir indication sur la face intérieure de l'autocuiseur).

Pour les soupes, certaines céréales, les légumes secs (voir page 57) ainsi que les haricots secs, veillez à ne remplir la cuve qu'à moitié (indication 1/2).

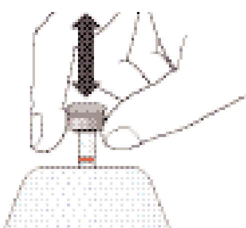
Une surcharge peut porter préjudice aux éléments de sécurité (danger d'ébouillantage).

N'oubliez jamais d'ajouter du liquide (voir chap. 16, tableau des temps de cuisson), car l'évaporisation complète du liquide peut provoquer une surchauffe des aliments et de la cuve.

☞ Veillez à dissoudre complètement les grains de sel dans de l'eau chaude en les mélangeant. Ne conservez pas d'eau salée ni des aliments très salés dans la cuve, car l'effet corrosif du sel sur l'acier fin risquerait de l'endommager.

6. Vérification de la soupape

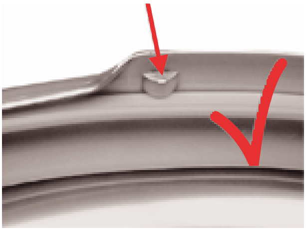
La soupape est un dispositif de sécurité! Vérifiez si le bouton de retenue de l'indicateur de pression est serré à fond, sinon vissez-le (voir les indications de nettoyage et d'entretien au chap. 11).

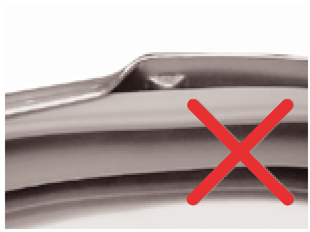


Tirez brièvement sur l'indicateur de pression pour vérifier si la soupape bouge facilement.
Si ce n'est pas le cas, il ne faut pas utiliser l'autocuiseur (voir dépannage, chap. 12).

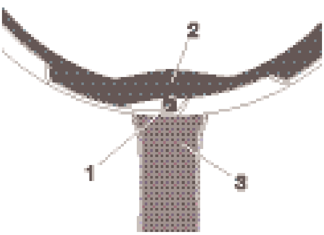
7. Fermeture

Placez soigneusement le joint en caoutchouc à l'intérieur du couvercle, afin qu'il soit bien positionné contre l´intérieur du couvercle, sous la butée du couvercle.





Vérifiez que le boulon de sécurité coloré repousse le joint en caoutchouc du bord de couvercle.



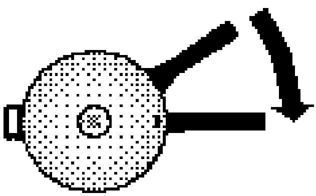
1 Boulon de sécurité à ressort (monté dans la poignée du couvercle)

2 Joint en caoutchouc (position lorsque l'autocuiseur n'est pas complètement fermé)

3 Poignée du couvercle

Modèle avec manche:

Placez le couvercle sur la marmite conformément à l'illustration.
Le triangle de positionnement situé sur le couvercle doit être ajusté au milieu de la poignée de la marmite.

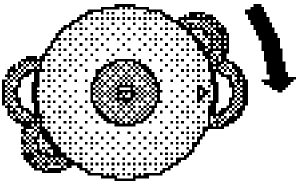


Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la poignée du couvercle soit placée sur la poignée de la marmite.

Contrôle: la marmite est correctement fermée lorsque sa poignée et celle du couvercle se trouvent exactement l'une sur l'autre.

Modèle avec poignées latérales:

Le triangle de positionnement situé sur le couvercle doit être ajusté au milieu de la poignée latérale de la marmite.

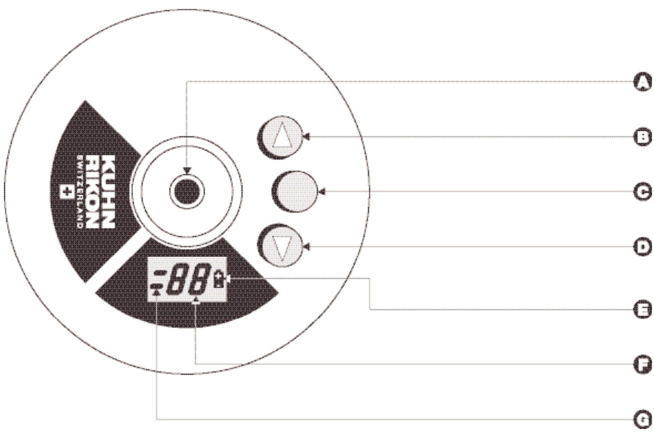


Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que les poignées du couvercle se trouvent sur les poignées de la marmite.

☞ Contrôle: les poignées latérales de la marmite et celles du couvercle doivent être positionnées exactement les unes sur les autres.

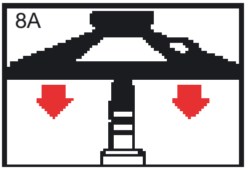
Si vous avez un DUROTHERM Timax ou un DUROMATIC Timax, suivez les instructions suivantes, sinon allez directement au chapitre 9.

8. Programmer le module Timax

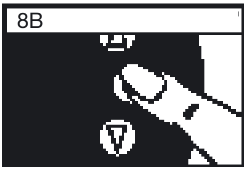


A Indicateur de pression
B Touche vers le haut
C Touche Start
D Touche vers le bas
E Contrôle de la pile
F Temps de cuisson en minutes
G Niveau de cuisson

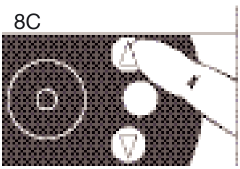
8.1 Cuisson avec le niveau de cuisson 2



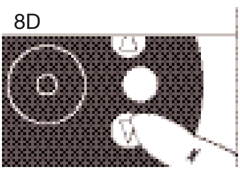
1. Poser le module TIMAX sur la soupape jusqu'à encliquetage du clip, sinon le module TIMAX ne peut pas être programmé (cf. ill. 8A).



2. Enclenchement:
   appuyer sur la touche START
   au milieu (cf. ill. 8B).



3. Programmation du temps de cuisson:
   appuyer sur la touche VERS LE HAUT jusqu'à l'apparition du temps souhaité (cf. ill. 8C).



Correction du temps de cuisson:
il est possible de réduire le temps de cuisson avec la touche VERS LE BAS (cf. ill. 8D).



4. Confirmation du temps de cuisson:
   appuyer de nouveau sur la touche START au milieu (cf. ill. 8E). On entend un bip.

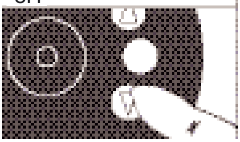


La cuisson avec le niveau 2 est dès lors programmée. Exemple de l'ill. 8F: niveau de cuisson 2, pendant 10 minutes.

8.2 Cuisson avec le niveau de cuisson 1
(cuisson douce)

Programmation du temps de cuisson:
étapes 1 à 4 comme sous des chapitre 8.1
ont décrit.

8H



5. Programmation du niveau de cuisson 1:
   appuyer sur la touche VERS LE BAS
   (cf. ill. 8G).

8H



6. Confirmation du niveau de cuisson :
   appuyer sur la touche START au milieu
   (cf. ill. 8H). Le module réagit de nouveau
   avec un bip.

8I



La cuisson avec le niveau 1 est dès lors
programmée. Exemple de l'ill. 8I:
niveau de cuisson 1 pendant 5 minutes.

8.3 Correction de la programmation du module TIMAX (fonction RESET)

Appuyer simultanément sur les touches VERS LE HAUT et VERS LE BAS.
Nouvelle programmation: à partir du point 2, chapitre 8.1.

Le module TIMAX est à présent programmé.

☞ Une fois que le module TIMAX est correctement programmé, vous ne pouvez plus manipuler l'indicateur de pression, ni modifier la programmation. On peut enlever le module TIMAX du couvercle dès que le niveau de cuisson a été atteint (bip sonore).

9. Cuisson sous pression

⚠ Ne prenez la marmite chaude que par les poignées ou par le manche. Maniez l'autocuiseur toujours avec précaution, surtout lorsqu'il contient des liquides chauds. Les ustensiles de cuisson avec des poignées en métal peuvent éventuellement chauffer. Utilisez des protèges mains.

⚠ Il faut éviter la vaporisation complète du liquide dans la marmite, afin qu'il n'y ait pas de dégâts matériels.

⚠ Ne laissez jamais l'autocuiseur vide sur la plaque chaude.

⚠ N'utilisez jamais l'autocuiseur pour préparer de la compote de pommes, des airelles rouges, de l'orge, des flocons d'avoine ou autres céréales (sauf celles mentionnées à la page 57), des pois, des pâtes, des macaronis ou de la rhubarbe. Ces aliments ont tendance à mousser ou à éclabousser et peuvent bloquer la soupape.

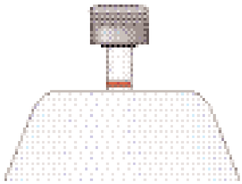
⚠ En cas d'incident: retirez l'autocuiseur du feu et laissez-le refroidir.

Placez l'autocuiseur correctement fermé sur la plaque de cuisson adaptée au diamètre du fond de la marmite. L'indication figure sur le fond. (Voir chap. 14) Ouvrez ensuite la source d'énergie à pleine puissance.

Dès que les aliments commencent à bouillir, c'est d'abord l'oxygène de l'air qui s'échappe par la soupape. Ensuite, le bouton de retenue s'élève. Maintenant, la montée de l'indicateur de pression signale que la pression dans l'autocuiseur augmente. A observer: peu après, le premier trait rouge est visible sur l'indicateur de pression, signifiant que le premier niveau de cuisson est atteint.

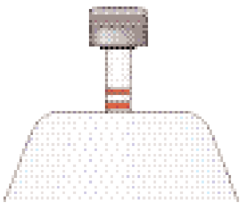
☞ Dès que le niveau de cuisson voulu est atteint, le temps de cuisson débute (voir chap. 16, tableau des temps de cuisson).

Signification des niveaux de cuisson:



Niveau de cuisson 1:
cuisson modérée à basse pression (0,4 bar).

Le niveau de cuisson 1 est atteint dès que l'on voit le premier trait rouge sur l'indicateur de pression. Pendant tout le temps de cuisson, veillez à ce que seul le premier trait rouge soit visible.



Niveau de cuisson 2:
cuisson rapide à haute pression (0,8 bar).

Le niveau de cuisson 2 est atteint dès que l'on voit les deux traits rouges sur l'indicateur de pression. Pendant tout le temps de cuisson, veillez à ce que les deux traits rouges soient toujours visibles.

Pour maintenir le niveau de cuisson voulu, augmenter ou baisser la source d'énergie.

Si l'autocuiseur laisse échapper de la vapeur en sifflant, cela indique que la pression de service maximale de 1,2 bars est atteinte. Réduisez la chaleur et/ou retirez un instant l'autocuiseur de la plaque de cuisson, jusqu'à ce que le deuxième trait rouge soit à peine visible sur l'indicateur de pression.

☞ Le panier vapeur et la grille perforée permettent une cuisson particulièrement délicate des légumes, tout en leur conservant couleur, arôme, vitamines et substances nutritives.

9.1 Cuisson avec le module TIMAX

Lorsque le niveau de cuisson programmé est atteint, un bip répété se fait entendre.

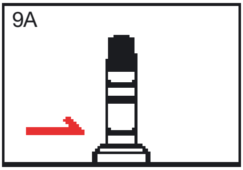
Le module TIMAX surveille à présent le temps de cuisson voulu, ce qui est signalé par le symbole clignotant «min». Le temps de cuisson restant peut être lu à tout moment sur l'affichage.

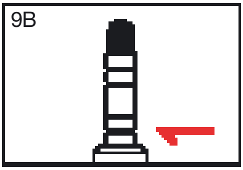
☞ Pour conserver le niveau de cuisson voulu, il faut réduire la source d'énergie.

Lorsque vous quittez la cuisine, vous n'avez tout simplement qu'à emporter le module TIMAX.

Lorsque la fin du temps de cuisson est atteinte, le module TIMAX émet un bip pendant 30 secondes. Retirer la marmite de la source de chaleur. En appuyant sur la touche START, on peut stopper préalablement le bip. Au bout d'un certain temps, l'affichage s'efface automatiquement.

9.2 Utilisation spéciale: cuisson sans module TIMAX





Sans le module TIMAX, le troisième trait rouge correspond à l'étape de cuisson 1 (fig. 9A) et le quatrième trait à l'étape de cuisson 2 (fig. 9B)

F

9.3 Faire rôtir avec l'autocuiseur avec revêtement anti-adhésif

N'utilisez que de la graisse végétale ou des huiles résistantes à la forte chaleur (voir l'avertissement correspondant sur la bouteille d'huile) pour saisir à feu vif avant la cuisson sous pression.

Malgré le revêtement de fond dur en titane est très résistant, nous vous conseillons d'utiliser des cuillères et fourchettes en plastique ou en bois.

10. Echappement de la vapeur et ouverture

Ne forcez jamais l'ouverture de l'autocuiseur!

Afin d'éviter toute projection d'aliments très gras ou genre purée, lorsque vous enlevez le couvercle de l'autocuiseur, secouez-le légèrement avant l'ouverture.

C'est uniquement lorsqu'il n'est plus sous pression, que l'on peut facilement ouvrir l'autocuiseur sans forcer (sécurité). Vous pouvez réduire la pression en faisant sortir la vapeur de la manière suivante.

10.1 Echappement lent de la vapeur:

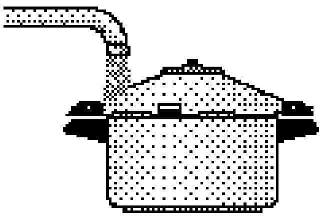
Placez la marmite à côté de la plaque de cuisson et laissez-la refroidir.

10.2 Echappement normal de la vapeur



Faites sortir la vapeur en appuyant légèrement avec le doigt sur l'indicateur de pression, jusqu'à ce que la vapeur ne s'échappe plus.

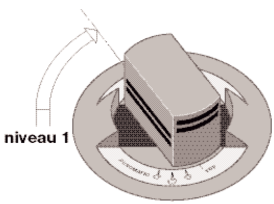
10.3 Echappement rapide de la vapeur



Mettre le bord de l'autocuiseur à refroidir en le plaçant sous l'eau froide courante (uniquement le bord de la marmite, afin que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur).

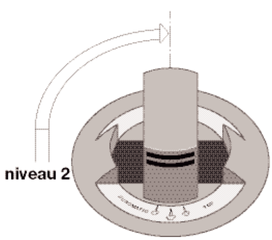
Certains modèles disposent d'une fonction complémentaire d'échappement automatique de la vapeur.

10.4 Echappement automatique normal de la vapeur



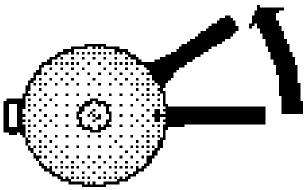
Soulever encore un peu le bouton de retenue et le tourner de 75° jusqu'à ce qu'il s'encliquète pour la première fois (niveau 1).

10.5 Echappement automatique rapide de la vapeur



Soulever encore un peu le bouton de retenue et tourner de 90° jusqu'à ce qu'il s'encliquète pour la deuxième fois (niveau 2).

10.6 Ouverture de la marmite après échappement de la vapeur



Il n’y a plus de vapeur dans la marmite, c.-à-d. sans pression, lorsque l’indicateur de pression reste en bas. Poussez maintenant, dans le sens contraire des aiguilles d’une montre, la poignée du couvercle à côté de la poignée de la cuve. Dans cette position, vous pouvez facilement soulever le couvercle de la cuve.

Indications relatives à l’échappement de la vapeur pour certains aliments:

F

☞ Aliments avec un temps de cuisson court:
faites sortir la vapeur rapidement, sinon les aliments risqueraient d’être trop cuits.

☞ Légumes avec un temps de cuisson long / soupes / viande complètement recouverte de liquide/pommes de terre / céréales / haricots secs: faites sortir lentement la vapeur. Ne pas passer sous l’eau! (les pommes de terre pourraient éclater)

☞ Viande (normal) / légumes / légumes surgelés / fruits frais / produits secs (sauf haricots):
faites sortir la vapeur normalement ou rapidement (pour les surgelés cuisinés, placez d’abord l’autocuiseur pendant 1 minute à côté de la plaque de cuisson).

☞ Poisson / risotto:
faites sortir la vapeur rapidement.

⚠ Afin d’éviter toute projection d’aliments très gras ou genre purée (légumes secs, p.ex.) faites sortir la vapeur lentement et lorsque vous enlevez le couvercle de l’autocuiseur, secouez-le légèrement avant l’ouverture.

⚠ Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf) qui risque de gonfler sous l´effet de la pression, ne pas piquer la viande tant que la peau présente un aspect gonflé; vous risqueriez d´être ébouillanté.

11. Indications d’entretien et de nettoyage des DUROMATIC

⚠ Par une utilisation normale, la soupape est autonettoyante. Toutefois, si des aliments sont passés à travers la soupape, démontez-la et nettoyez-la. (Voir chap. 11.1)

⚠ Serrez les poignées ou les manches qui présentent du jeu, à l’aide d’un tournevis. En cas de problème, adressez-vous à votre revendeur ou au service après-vente KUHN RIKON. (Voir chap. 14)

☞ Après chaque utilisation, nettoyez le couvercle, notamment le bord du couvercle, ainsi que le joint en caoutchouc amovible.

⚠ La soupape SI (deuxième dispositif de sécurité) doit toujours être correctement montée sur le couvercle lorsque vous utilisez l’autocuiseur (= ressort visible à l’intérieur du couvercle). Ne jamais démonter cette soupape pour la laver!

☞ Il ne faut jamais mettre le couvercle, la cape protectrice avec le tableau des temps de cuisson, ni la cuve dans le lave-vaisselle.

☞ Ne jamais enlever les salissures, même importantes, ou les traces de brûlures recuites, de l’autocuiseur, par des méthodes de nettoyage abrasives, telles que couteaux, tampons en laine d’acier ou en cuivre. Laissez tremper la marmite assez longtemps dans de l’eau chaude additionnée d’un petit peu de liquide vaisselle et enlevez ensuite les résidus persistants avec une brosse à vaisselle, une éponge ou un chiffon.

☞ La cape protectrice imprimée, en particulier, ne doit être nettoyée qu’avec une éponge humide (n’utilisez ni produits de nettoyage abrasifs ni la pâte SWISS CLEANER).

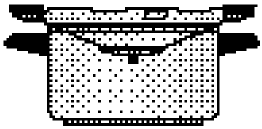
☞ Ne pas nettoyer avec des produits corrosifs comme l’eau de javel.

☞ Enlevez les taches de calcaire tenaces avec quelques gouttes de vinaigre, de jus de citron ou de SWISS CLEANER. (Voir chap. 17)

☞ Pour les altérations de couleur dues à la surchauffe, utilisez de préférence la pâte SWISS CLEANER.

☞ Si le couvercle est difficile à tourner, frottez légèrement le joint en caoutchouc avec de l'huile de table.

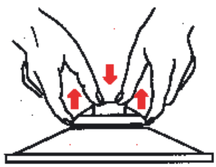
☞ Pour le rangement, retourner le couvercle sur la marmite pour que le joint en caoutchouc incorporé dans le couvercle soit sans charge et ne se déforme pas.



F

11.1 Les soupapes

11.1.1 Enlever la cape protectrice

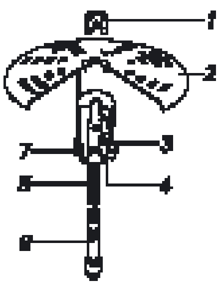


Enlever toutes les capes protectrices des deux mains.

11.1.2 Démontage de la soupape des modèles INOX, CLASSIC, SUPREME et HÔTEL

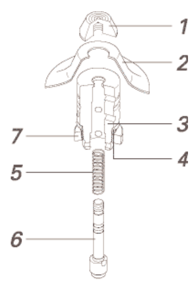
Pour démonter, retirer la vis de soupape avec l'indicateur de pression (6) intégré à l'intérieur du couvercle avec une pièce de monnaie ou un tournevis.

Modèle INOX, CLASSIC et SUPREME



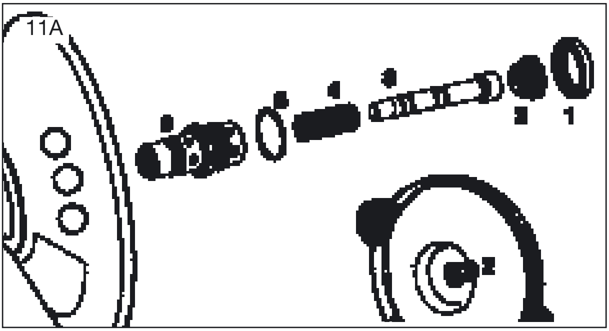
1 Bouton de retenue
2 Cape protectrice
3 Socle de soupape
4 Joint de soupape
5 Ressort de soupape
6 Indicateur de pression
7 Contre-écrou

Modèle HÔTEL



11.1.3 Démontage de la soupape TIMAX

Pour démonter, on retire la vis de soupape (2) à l'intérieur du couvercle avec une pièce de monnaie ou un tournevis. (ill. 11A)

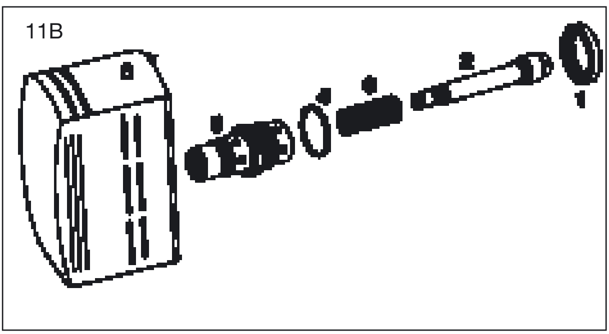


11A

1 Contre-écrou
2 Vis de soupape
3 Indicateur de pression
4 Ressort de soupape
5 Joint de soupape
6 Socle de soupape

11.1.4 Démontage de la soupape du modèle Top

Pour démonter, on enlève la vis de soupape avec l'indicateur de pression (2) intégré à l'intérieur du couvercle avec un tournevis. (ill. 11B)



11B

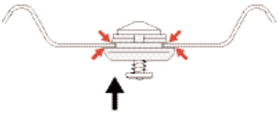
1 Contre-écrou
2 Indicateur de pression
3 Ressort de soupape
4 Joint de soupape
5 Socle de soupape
6 Bouton de retenue avec l'indicateur de pression intégré

11.1.5 Nettoyage et montage de la soupape:

1. Démontez et nettoyez la soupape.
   Ne jamais utiliser des détergents abrasifs.
2. Lors du montage, veiller à ce que le bouton de retenue soit serré à fond sur l'indicateur de pression.
3. Contrôlez la soupape après l'avoir montée. (Voir chap. 6)

11.1.6 Installation de la soupape SI (deuxième dispositif de sécurité)

Introduire manuellement la soupape par pression, depuis l’intérieur du couvercle.



Intérieur du couvercle

Contrôle:
le caoutchouc bleu doit être parfaitement plaqué au couvercle, à l’intérieur et à l’extérieur.
Le ressort est visible à l’intérieur du couvercle.

11.2 D’autres indications d’entretien et de nettoyage du module TIMAX

Mis à part les indications d´entretien et de nettoyage du module TIMAX (voir chap. 11) veuillez prendre note des remarques suivantes:

☞ Ne frotter le module TIMAX qu’avec un chiffon humide. Ne jamais nettoyer le module TIMAX avec des méthodes de nettoyage abrasives (cf. ill. 10A), telles que couteaux, tampons en laine d’acier ou en cuivre, ou encore Scotch Brite.

Toujours enlever le module TIMAX pour nettoyer le couvercle.

11.2.1 Changement de pile / mise en service du module TIMAX

1. Enlever le module TIMAX du couvercle et le sécher.
2. Ouvrir le compartiment à pile avec une pièce de monnaie dans le sens de la flèche.
3. Insérer la nouvelle pile comme sur l’ill. 11C (contrôle: pôle + doit être visible, sinon le TIMAX ne fonctionne pas!).
4. Refermer le couvercle du compartiment à pile et tourner avec une pièce de monnaie dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à la butée.





5. Contrôle de fonctionnement: l’affichage en haut doit être visible (ill. 11D) quelques secondes après la mise en place d’une nouvelle pile.
   Si rien ne s’affiche après avoir appuyé une première fois, il faut contrôler que les pôles de la pile sont correctement installés.

11.3 D’autres indications d’entretien et de nettoyage du DUROMATC avec revêtement anti-adhésif

Mis à part les indications générales d’entretien et de nettoyage (voir chap. 11) veuillez prendre note des indications suivantes.

☞ Pour nettoyer la couche du fond dur en titane, n’utilisez ni détergents abrasifs ni la pâte nettoyante SWISS CLEANER.

Lavez le revêtement immédiatement après utilisation, c.-à-d. lorsque la marmite est encore chaude, avec de l’eau chaude et du liquide vaisselle, afin qu’il ne reste pas de résidus. Ainsi, les restes de gras ne seront pas recuits et l’effet anti-adhésif sera conservé.

12. Dépannages du DUROMATIC

⚠ Si vous avez des doutes concernant les dispositifs de sécurité, il ne faut plus utiliser l’autocuiseur avec le mode de cuisson rapide sous pression. Adressez-vous à votre revendeur ou au service après-vente KUHN RIKON. (Voir chap. 14)

☞ Si l’autocuiseur n’est pas étanche:
- vérifier si la position du joint en caoutchouc est correcte (voir chap. 7);
- huiler légèrement ou mouiller le joint en caoutchouc;
- ou remplacer le joint, si nécessaire.

Lorsque l’ouverture ou la fermeture du couvercle exige beaucoup de force, même si le joint en caoutchouc a été légèrement lubrifié (cause possible: déformation de la marmite ou du couvercle), l’autocuiseur doit être contrôlé par le service après-vente KUHN RIKON. (Voir chap. 14)

Si la soupape SI (deuxième dispositif de sécurité) crachote pendant la cuisson, la soupape (premier dispositif de sécurité) n’a pas fonctionné. Elle doit être démontée, nettoyée et contrôlée comme décrit au chapitre 11.

Si l’indicateur de pression est bloqué lors du contrôle de la soupape, celle-ci doit être démontée, nettoyée et contrôlée. (Voir chap. 11)
Si cela ne change rien, il faut faire réparer tout le couvercle. (Voir chap. 14)

12.1 Autres dépannages du module TIMAX

En dehors des dépannages habituels exposés au chapitre 12, les indications suivantes peuvent aider.

Pannes possibles:

Il n'est pas possible de programmer le module TIMAX:
Il n'y a pas de pile ou elle n'est pas bien insérée.
Remettre la pile. (Voir chap. 11.2.1)

On entend un bip à l'enclenchement lorsque l'on appuie sur la touche Start au milieu: le clip du module n'est pas encliqueté sur la soupape. Encliqueter le clip du module. (Voir chap. 8.1, ill. 8A)

Le symbole de la pile est visible: il faut remplacer la pile. (Voir chap. 11.2.1)

La programmation du TIMAX ne peut pas être corrigée (RESET ne fonctionne pas):
- Les touches vers le haut et vers le bas ne sont pas simultanément enfoncées.
- Il y a déjà de la pression dans la marmite. Continuer la cuisson sans le module TIMAX. (Voir chap. 9.2)

TIMAX fait entendre un bip avant l'apparition du trait choisi:
- Le clip du module n'est pas bien encliqueté. Réencliqueter le clip du module. (Voir chap. 8.1, ill. 8A)
- La vis de la soupape n'est pas serrée à fond. Serrer la vis de la soupape. (Voir chap. 11.1.3)

Eau de condensation dans la fenêtre d'affichage:
disparaît et n'affecte aucunement le fonctionnement du module TIMAX.

13. Garantie

KUHN RIKON AG assure une garantie de 10 ans (ticket de caisse) sur le matériau et la fabrication de sa batterie de cuisine. En sont exclus les dommages résultants de surchauffe, salissures, rayures, altération de couleur. La garantie ne s'applique pas pour usure normale des poignées, des manches et des joints.

Ne jamais ouvrir la capsule TIMAX, sinon la garantie n'est plus assurée (à l'exception du compartiment à pile).

14. Réparations, adresses de commande et de service après-vente

Il ne faut en aucun cas procéder à des modifications sur l'autocuiseur (et notamment sur les dispositifs de sécurité).

L'utilisation des pièces de rechange étrangères à la marque peut porter préjudice à la sécurité. KUHN RIKON ne peut pas contrôler tous les accessoires disponibles dans le commerce. Il faut donc exclusivement utiliser des pièces de rechange d'origine KUHN RIKON.

☞ La liste des pièces de rechange figure au chapitre 18 et 19.

Pour les réparations et les pièces de rechange d'origine, s'adresser à votre revendeur ou au service après-vente KUHN RIKON:

Suisse et autres pays:
KUHN RIKON AG
Service Center
CH-8486 Rikon
Tél. +41 52 396 03 50
Fax +41 52 396 02 02
service@kuhnrikon.ch



Sur le fond de l'autocuiseur, vous trouverez l'inscription ci-contre. Pour toutes questions éventuelles, indiquer toujours les informations soulignées en rouge
(numéro d'article: p. ex. 30302;
date de production: p. ex. 08.02;
dénomination du produit:
p. ex. DUROMATIC).

⌀ = Diamètre de la plaque de cuisson

15. Protection de l'environnement / élimination

La batterie de cuisine, les accessoires et l'emballage doivent être recyclés conformément aux directives régionales et nationales sur la protection de l'environnement. En Suisse, la batterie de cuisine usagée KUHN RIKON peut être retournée (suffisamment affranchie) directement à l'adresse du service après-vente KUHN RIKON. (Voir chap. 14)

16. Tableau des temps de cuisson

Les temps de cuisson mentionnés dans le tableau suivant peuvent légèrement varier en fonction du produit, du stockage et de la qualité des aliments.

Aliments	Temps de cuisson (en min)	Niveau de cuisson	Quantité de liquide
Soupes			
Bouillon	20	1	si nécessaire
Potage aux pois	12	1	si nécessaire
Potage aux légumes, en fonction de la taille	5-8	1	si nécessaire
Potage à la semoule	8	1	si nécessaire
Potage goulasch	20	1	si nécessaire
Bouillon de poule, poule bouillie	40	1	si nécessaire
Poulet	15		si nécessaire
Potage aux pommes de terre	6	1	si nécessaire
Soupe à la farine	12	1	si nécessaire
Soupe de légumes	8	1	si nécessaire
Potage à la queue de bœuf	30	1	si nécessaire
Potage de viande cuite (bouillon de viande)	45	1	si nécessaire
Soupe à oignons	4	1	si nécessaire
Viande			
Rôti de veau	30	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Jarret de veau (en un morceau)	45	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Emincé de jarret de veau	25	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Ragoût de veau (goulasch)	20	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Langue de veau	40	2	à recouvrir totalement d'eau
Tête de veau	20	2	à recouvrir totalement d'eau
Rôti de bœuf / marinade	45	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Paupiettes de bœuf	13	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Emincé de bœuf	12	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Bœuf en daube (escalopes cuites dans leur jus)	15	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Ragoût de bœuf (goulasch)	25	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Bœuf bouilli	45	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Jarret de bœuf	35	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Langue de bœuf	50	2	à recouvrir totalement d'eau
Rôti de porc	40	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Emincé de porc	13	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Pied de porc	40	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Ragoût de porc (goulasch)	25	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Côtes de porc	20	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Jambonneau (os, jarret de porc,…)	35	2	à recouvrir totalement d'eau
Lard fumé	25	2	à recouvrir totalement d'eau
Lard salé ou non salé	20	2	à recouvrir totalement d'eau

Aliments	Temps de cuisson (en min)	Niveau de cuisson	Quantité de liquide
Agneau			
Rôti d'agneau	30	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Ragoût d'agneau (goulasch)	20	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Volaille			
Volaille en morceaux	8	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Volaille entière	15	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Gibier			
Lièvre rôti	30	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Chevreuil rôti	30	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Civet	18	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Emincé de gibier	20	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Aliments divers			
Viande hachée trois sortes	8	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Lapin (rôti, morceaux)	30	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Tripes	15	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Fonds de viande (bouillon de viande)	30	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Terrines de viande	15	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Potées (voir temps de cuisson des différents ingrédients)			
Réchauffage de plats de viande	3	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Viande en gelée	60	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Poissons (avec panier perforé)			
Poisson en un seul morceau, p. ex. brochet ou autre	6	1	dans la cuve, jusqu'au panier perforé
Poisson émincé, p. ex. cabillaud	3	1	dans la cuve, jusqu'au panier perforé
Grands filets de poisson, p. ex. flétan	2	1	dans la cuve, jusqu'au panier perforé
Fonds de poisson (bouillon de poisson)	5	1	dans la cuve, jusqu'au panier perforé
Légumes verts (avec panier perforé ou panier vapeur)			
Artichauts	14	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Légumes à feuilles (bettes, romaine, cardons)	3	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Chou-fleur	3	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Haricots	3	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Brocolis	2	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Fenouil	6	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Cabus (chou blanc coupé en deux)	6	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Marrons	12	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Pois gourmands	3	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Choux-raves coupés en deux /en morceaux	6/2	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Poireau en rondelles	3	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Epi de maïs	7	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Poivrons coupés en lanières	3	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Navets coupés en quatre	12	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)

Aliments	Temps de cuisson (en min)	Niveau de cuisson	Quantité de liquide
Navets en morceaux	5	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Betterave	25	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Choux de Bruxelles	4	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Choux rouges	10	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Carottes	6	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Choucroute crue	30	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Salsifis	12	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Céleri-rave coupé en deux /en morceaux	6/2	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Asperges	5-10	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)*
Tomates pour sauces	6	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Chou frisé coupé en deux	8	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)

* refroidir absolument la marmite sous l'eau froide

F

Pommes de terre (avec panier perforé)
(Les pommes de terre primeurs exigent un temps de cuisson réduit jusqu'à un tiers)

Pommes de terre en robe des champs	7-10	2	jusqu'à la grille perforée (sans grille perforée: 1 dl de liquide)
Pommes de terre à l'anglaise coupées en quatre	4	2	idem
Pommes de terre en morceaux	2	2	idem

Céréales
(Il est absolument nécessaire de mettre les aliments dans le liquide bouillant. Bien remuer avant de fermer la marmite! p. ex. 1 tasse de riz = 11/2 tasse d'eau)

Riz (précuit)	6	1	1:1 1/2
Risotto	5	1	1:2
Riz au lait	10	1	1:3
Riz complet trempé	12	1	1:2
Riz complet non trempé	18	1	1:1 1/2 - 1 3/4
Riz complet précuit	6	1	1:3
Riz sauvage trempé (eau non salée)	15	1	1:1 1/2
Riz sauvage non trempé	25	1	1:3
Semoule	4	1	1:3
Maïs fin (polenta)	5	1	1:3
Maïs gros	12	1	1:3

Légumes secs
(trempés pendant la nuit. Lorsqu'ils n'ont pas été trempés, le temps de cuisson sera plus long d'env. un tiers. Les légumes ne doivent être salés qu'après la cuisson, pour éviter de prolonger la cuisson!)

Haricots Borlotti, graines de soja, haricots blancs	8	1	bien recouvrir les aliments d'eau
Pois chiches, haricots indiens, pois jaunes	10	1	bien recouvrir les aliments d'eau
Flageolets, haricots brésiliens, haricots de Soisson	12	1	bien recouvrir les aliments d'eau
Lentilles vertes et brunes (non trempées)	7	1	3 x plus d'eau que d'aliments

Aliments	Temps de cuisson (en min)	Niveau de cuisson	Quantité de liquide
Fruits frais (avec panier perforé)			
Poires, pommes, pêches, prunes, abricots très mûrs	2	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Prunes, abricots encore fermes	4	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Coings	10	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Marrons	12	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Légumes surgelés, non décongelés (avec panier perforé)			
Epinards en branche (500 g par	10	2	seulement jusqu'à la grille perforée
Chou-fleur en bouquets	6	2	seulement jusqu'à la grille perforée
Haricots	5	2	seulement jusqu'à la grille perforée
Brocolis en bouquets	5	2	seulement jusqu'à la grille perforée
Pois gourmands	4	2	seulement jusqu'à la grille perforée
Chou de Bruxelles	3	2	seulement jusqu'à la grille perforée
Chou rouge cuit (500 g de chou rouge)	12	2	seulement jusqu'à la grille perforée
Epinards hachés (500 g par paquet) (sans panier perforé)	10	2	
Temps de préparation des aliments cuisinés congelés			
Dans le sachet plastique:			
Viande, menu entier, petit paquet	10	2	Mettre le sachet dans l'eau, jusqu'à la moitié
Viande, menu entier, grand paquet	12	2	Mettre le sachet dans l'eau, jusqu'à la moitié

Produits secs

(Trempez pendant la nuit les produits que vous avez séchés. Il est inutile de tremper les produits secs du commerce).

Abricots, pêches, prunes	2	2	recouvrir à peine d'eau
Pommes en morceaux	3	2	recouvrir à peine d'eau
Poires entières (trempées)	4	2	recouvrir à peine d'eau
Marrons	20	2	recouvrir à peine d'eau
Haricots (trempés)	12	2	recouvrir à peine d'eau

Aliments divers

Terrines de légumes	15	2	de l'eau jusqu'à la grille perforée
Grands moules de pouding	14	2	de l'eau jusqu'à la grille perforée
Petits moules de pouding	8	2	de l'eau jusqu'à la grille perforée

17. Accessoires DUROMATIC

	Description d'article	Ref. N°	Convient à		
	Panier à étuver	2005			∅ 14 – 22 cm
	Panier métallique	2001			∅ 22 cm
	Set extracteur	2010	DUROMATIC DUROTHERM	dès 5 L 5 L	∅ 24 cm ∅ 22 cm
	Set extracteur	2012	DUROMATIC	dès 5 L	∅ 22 cm
	SWISS ENERGYSAVER	2080 2081			∅ 28 cm ∅ 24 cm
	SWISS CLEANER Pâte de nettoyage 200 gr.	2015			
	SWISS EASY CLEANER Crème nettoyante 250 ml	2016			
	Set protège-main DUOPACK	2053	DUROTHERM TIMAX		
	Minuteur DUROMATIC	2295			

F

18. Pièces de rechange DUROMATIC

Parmi de nombreuses pièces de rechange, nous avons choisi les plus importantes pour vous. Vous pouvez vous procurer les autres pièces de rechange dans les commerces spécialisés.Pour recevoir la bonne pièce de rechange, indiquez le numéro d’article et la date de fabrication de votre autocuiseur (voir le chap. 14) ou envoyez au service après-vente KUHN RIKON la partie défectueuse.

	Description d’article			Ref. N°	Convient à
	Soupape SI			1565	Tous modèles à partir de 1980 (sans HOTEL et BRINOX)
	Indicateur de pression avec ressort			3851	Tous modèles à partir de 1980 (sans TIMAX et TOP)
	Indicateur de pression avec ressort			1701	TOP
	Ressort de soupape			1553	TOP
	Ressorts de soupape		DUOPACK	3122	Tous modèles à partir de 1980 (sans TIMAX et TOP)
	Boutons de retenue		DUOPACK	3853	BRINOX-HOTEL
	Boutons de retenue			1488	SUPREME INOX CLASSIC
	Boutons de retenue			1751	TOP à partir de Prod. 09/00
	Cape protectrice	bleu	D/F	1490	SUPREME
	Cape protectrice	bleu	E/Sp	1491	SUPREME
	Cape protectrice	bleu	I/R	1586	SUPREME
	Cape protectrice	vert	D/F	1492	SUPREME
	Cape protectrice	vert	E/Sp	1525	SUPREME
	Cape protectrice	vert	I/R	1587	SUPREME
	Cape protectrice	noir		1454	CLASSIC

18. Pièces de rechange DUROMATIC

	Description d'article		Ref. N°	Convient à	
	Cape protectrice		1621	INOX	
	Cape protectrice		3852	BRINOX-HOTEL (sans soupape SI)	
	Cape protectrice		1752	TOP	
	Joint de caoutchouc ∅ 20 cm	noir	1540 (3026)	Tous modèles	∅ 20 cm
	Joint de caoutchouc ∅ 22 cm	noir	1541 (3034)	Tous modèles	∅ 22 cm
	Joint de caoutchouc ∅ 24 cm	noir	1542 (3009)	Tous modèles	∅ 24 cm
	Joint de caoutchouc ∅ 28 cm	noir	1503	HOTEL	∅ 28 cm
	Joint de caoutchouc, silicone, ∅ 20 cm	bleu	1657 (3026)	Tous modèles	∅ 20 cm
	Joint de caoutchouc, silicone, ∅ 22 cm	bleu	1501	Tous modèles	∅ 22 cm
	Joint de caoutchouc, silicone, ∅ 24 cm	bleu	1502	Tous modèles	∅ 24 cm

18. Pièces de rechange DUROMATIC

	Description d'article		Ref. N°	Convient à	
	Grille ∅ 20 cm, dedans ∅ de marmite	Inox	1402	Tous modèles	∅ 20 cm
	Grille ∅ 22 cm, dedans ∅ de marmite	Inox	3319	Tous modèles	∅ 22 cm
	Grille ∅ 28 cm, dedans ∅ de marmite	Inox	1404	HOTEL	

19. Pièces de rechange DUROTHERM TIMAX

	Description d'article	Ref. N°	Convient à
	Vis de soupape	1551	TIMAX
	Indicateur de pression avec ressort	1552	TIMAX
	Ressort de soupape	1553	TIMAX
	Module automatique écriture or	1557	DUROTHERM
	Module automatique écriture argent	1581	DUROTHERM
	Pile	1558	
	Couvercle de pile	1549	

F

19. Pièces de rechange DUROTHERM TIMAX

	Description d'article		Ref. N°	Convient à	
	Sous-plat		1410	DUROTHERM	∅ 18 cm
	Sous-plat		1411	DUROTHERM	∅ 22 cm
	Grille ∅ 18 cm, dedans ∅ de marmite	Inox	1403	DUROTHERM TIMAX	2 L
	Grille ∅ 20 cm, dedans ∅ de marmite	Inox	1402	DUROTHERM TIMAX	3-5 L

DUROMATIC

Contents

E

SYMBOL EXPLANATIONS

⚠ **Important safety information**

☞ **Tip/Note**

1. The advantages of your DUROMATIC pressure cooker at a glance

- Preserves vitamins (for your health)
- Saves energy and time (approx. one third of the usual cooking time)
- Stay cool plastic fittings (for safe handling)
- Capacity marks (on the inside: one-half and two-thirds fill levels)
- Fully-automatic lid locking system (prevents opening under pressure)
- Flavour valve (preserves natural flavours and food colours)
- Acoustic and visual pressure indicator (for easy control)
- Multiple over-pressure safety devices (for your safety)
- Superthermic-sandwichbase (for rapid and even heat absorption on all heat sources including halogen and induction)
- Rust-free stainless steel (guarantees durability and long life)
- Some models with automatic 2-stage pressure reduction function
- Products that are very easy to service and care for

1.1 Additional advantages of your pressure cooker with the unique TIMAX module

In addition to the well-known features of KUHN RIKON pressure cookers, this module offers you further decisive advantages:

- Drastically reduced cooking monitoring time, as the TIMAX will bleep to inform you that your pressure cooker has reached the desired cooking level.
- Greater independence from the kitchen, because you can remove and take the TIMAX module with you once the desired cooking pressure has been attained. Whether in the garden or cellar, it will notify you acoustically when your dish is cooked.
- Precise adherence to the cooking time programmed by you, as TIMAX measures this precisely and notifies you acoustically (by bleeping) when this time has elapsed.

Simplified cooking thanks to leading-edge technology with TIMAX. This, together with the proven three-fold benefits of your DUROTHERM cookware from KUHN RIKON: cooking – serving – keeping dishes warm.

1.2 The additional advantages of your pressure cooker with non-stick coating

In addition to the well-known features of KUHN RIKON pressure cookers, this coating offers you further decisive advantages:

- Hard, highly-resistant titanium base coating
- Non-stick coating (no difficult-to-remove food residues)
- Quick browning possible
- Simple cleaning
- Multifunctional pan: crisp fry in the traditional manner, then cook until done under pressure (cooking time under pressure approx. a 1/3 of normal cooking time)

2. Directions for proper use

E

The pressure cooker is intended for cooking foods to which liquid has been added, and can be used on all cooking ranges including induction hobs in homes and the catering trade.

☞ KUHN RIKON Ltd. pressure cookers are particularly suited for foods that normally require a long cooking time, e.g.:

Soups
Meats (e.g. joints, goulash, stews etc.)
Vegetables
Potatoes / some cereals and pulses
Dried foods

⚠ The pressure cooker cooks under pressure.
Although the pressure cooker is characterized by a level of quality and safety, injury (by scalding) or material damage resulting from misuse or improper use cannot be ruled out. For this reason, take careful note of the safety instructions marked in red.

3. Safety

Read the operating instructions thoroughly before using your pressure cooker. Pay special attention to the sections on testing, cleaning and caring for the safety devices. Please carefully observe the safety instructions marked with a red triangle.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Always observe the following basic safety precautions when using your pressure cooker

1. Read all the instructions.
2. Never touch hot surfaces. Only hold the pressure cooker by the lid handle and/or side grips.
3. Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near children.
4. Never place the pressure cooker in a heated oven.
5. Read section 4 before using the pressure cooker on a gas hob.
6. Always use extreme care when handling your pressure cooker, especially when it contains hot liquids.
7. Never use the pressure cooker for anything other than its intended purpose. (See section 2)
8. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Ensure the cooker is properly closed before using it. (See section 7)
9. Do not fill the unit over two-thirds full. When cooking foods that expand during cooking, such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over one-half full. (See section 5)
10. This cooker is not suitable for the preparation of apple compote, cranberries, porridge (oat flakes), barley or other cereals (except those listed on page 89), peas, pasta, macaroni or rhubarb. These foods tend to foam and froth and could block the valve. These foods should not be cooked in a pressure cooker.
11. Before each use, ensure that the movement of the pressure indicator in the valve is unobstructed. (See section 6)
12. Do not open the pressure cooker until it has cooled and the internal pressure has reduced. If the handles cannot be pushed apart, or can only be pushed apart with difficulty, this indicates that the cooker is still pressurized. Do not force the cooker open. Any pressure in the cooker can be hazardous. (See section 10)
13. This pressure cooker must not be used for frying in oil under pressure.
14. Follow the instructions for cleaning and care after each use.
15. After normal cooking pressure has been reached, reduce the heat so that all the liquid inside the cooker does not escape as steam.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

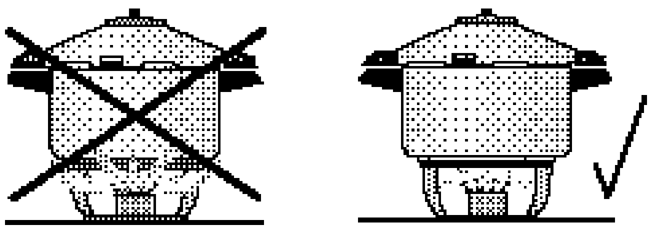
4. Using the pressure cooker for the first time

Before using the pressure cooker the first time, wash the pan, lid and gasket with hot, soapy water.

On electric cookers, the diameter of the pressure cooker base should match that of the hotplate or ring. The compatible hob diameter is etched into the base of the pan. (See section 14)

On some induction cookers noise may be generated whilst cooking under certain conditions on account of cookware oscillation in sympathy with the magnetic field. Unfortunately this cannot be prevented when using this cookware.

If you cook on gas, never allow the gas flame to lick the sides of the pan. If you do, the exterior of the pan will become discoloured and the grips (or handles) will overheat and degrade. We recommend using a flame protector. (See section 17)



4.1 Using the TIMAX module for the first time

Insert battery in the TIMAX module. (See section 11.2.1)

☞ Follow the instructions and warnings of the battery manufacturer and use only 3 volt lithium batteries of type CR 2025 (KUHN RIKON item no. 1558).

⚠ Using other batteries can involve risk (ignition, explosion).

4.2 Using your non-stick DUROMATIC pressure cooker for the first time

After washing out the pressure cooker thoroughly with warm water to which washing-up liquid has been added, place a few drops of cooking oil into the pressure cooker prior to its first use and then wipe out with a paper kitchen towel.

5. Filling

Never fill the pan more than two-thirds full including the liquid you have added (see the two-thirds mark on the inside of the pan).

Never fill the cooker beyond half full if you are preparing soup, certain cereals, dried pulses (see page 89) or dried beans.

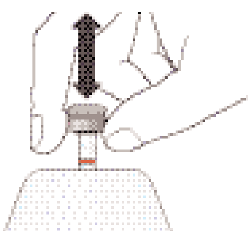
If overfilled, the safety elements may become impaired (risk of scalding).

Never forget to add liquid (see the table of cooking times in section 16), as complete evaporation will spoil food and overheat the cooker.

☞ Stir salt until it is completely dissolved. To avoid damage to the stainless steel, do not store salt water or heavily salted foods in the pressure cooker. Even the smallest amount of dampness containing salt will cause corrosion.

6. Checking the valve

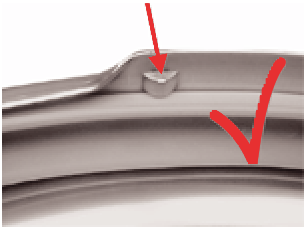
The valve is a safety device!
Check whether the valve cap is screwed on tightly; if not, screw it on tightly (see the cleaning and care instructions in section 11).

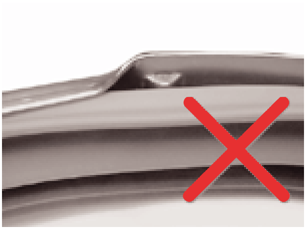


Check to see whether the valve is free to move by pulling gently on the pressure indicator. If the valve cannot be moved, do not use the pressure cooker. (see Troubleshooting in section 12)

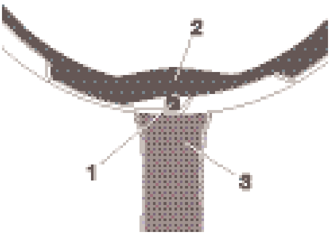
7. Closing

Place the gasket carefully into the lid, ensuring that it lies on the roof and under the flanges.





Check that the coloured safety bolt is pushing into the gasket.



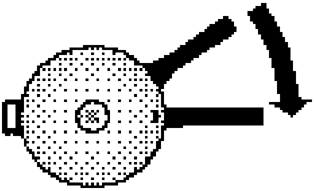
1 Safety bolt and spring (built into handle)

2 The gasket shape illustrated occurs only when the lid is not in use

3 Lid handle

Long handle model:

Place the lid on the pan as shown.
The positioning triangle on the lid must be aligned with the triangle on the pan handle.

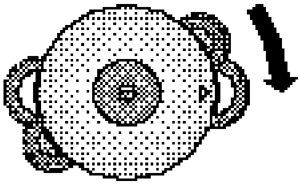


Turn the lid in a clockwise direction until the handle of the lid is over the handle of the pan.

☞ Check: The pressure cooker is correctly closed if the handle on the lid is positioned directly over the handle on the pan.

Side grip model:

Place the lid on the pan as shown. The positioning triangle on the lid should be aligned with the centre of the grip on the pan.

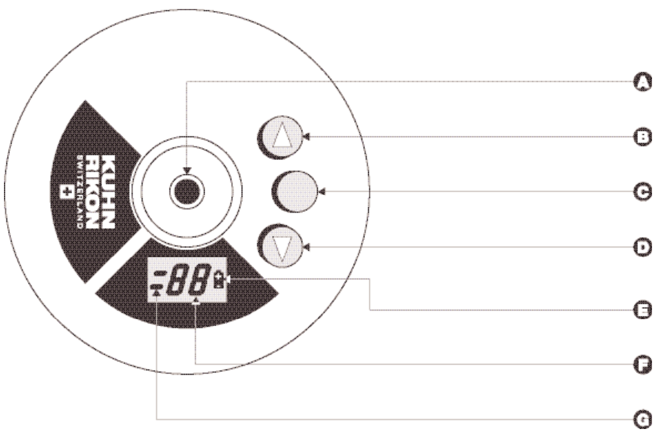


Turn the lid in a clockwise direction until the grip on the lid is over the grip of the pan.

☞ Check: The pressure cooker is correctly closed if the grips of the lid are positioned directly over the grips on the pan.

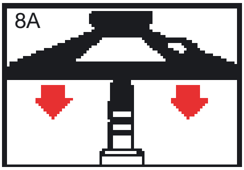
Please follow the instructions below if you have a DUROTHERM TIMAX or a DUROMATIC TIMAX, otherwise proceed directly to section 9.

8. Setting the TIMAX module

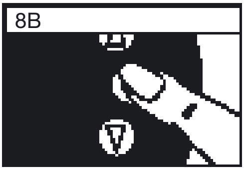


A Pressure indicator
B Up button
C Start button
D Down button
E Battery check
F Cooking time in minutes
G Cooking stage/level

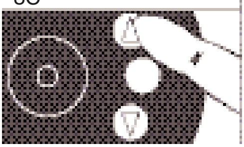
8.1 Cooking at 2nd ring with the TIMAX module


8A

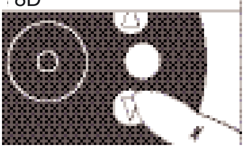
1. Place the TIMAX module on the valve so that the clip clearly engages, otherwise the TIMAX will not be able to be set (Fig. 8A).


8B

2. Switching on: press the middle START button (Fig. 8B).

8C


3. Setting the cooking time: press the UP button until the desired time appears (Fig. 8C).

8D


Correcting the cooking time: using the DOWN button, the cooking time can be corrected downwards (Fig. 8D).


8E

4. Confirming the cooking time: press the middle START button again (Fig. 8E): A beep tone will sound.

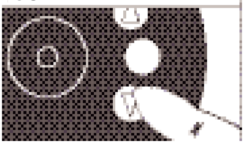

8F

Cooking at level 2 has now been set. Example Fig. 8F: Cooking level 2 for 10 minutes.

8.2 Cooking at 1st ring with the TIMAX module
(Gentle cooking)

Setting the cooking time:
Carry out steps 1 to 4 as above.
(See section 8.1)

8G



5. Setting cooking level 1:
   press the DOWN button
   (Fig. 8G).

8H



6. Confirming cooking level 1:
   press the middle START button (Fig. 8H).
   The module again responds by sounding
   a bleep.

8I



Cooking at cooking level 1 has now been set.
Example Fig. 8I:
Cooking level 1 for 5 minutes.

8.3 Correcting settings that have been made on the TIMAX module (RESET function)

Simultaneously press the UP and DOWN buttons.
Re-setting: follow the instructions from point 2, section 8.1.

The TIMAX has now been set.

☞ Once the TIMAX module has been correctly set, no further manipulations should be carried out on the pressure indicator or the settings.
The TIMAX module can be removed from the lid once the desired cooking level has been reached (bleep sound).

9. Cooking under pressure

Only hold the hot pressure cooker by its grips or handles. Always handle the pressure cooker with extreme care, especially if it is filled with hot liquid. If your pan has metallic handles, the use of oven gloves may be necessary.

To avoid damage to the appliance, never allow the pressure cooker to boil dry.

Never leave an empty pressure cooker on a hot hob.

This cooker is not suitable for the preparation of apple compote, cranberries, porridge (oat flakes), barley or other cereals (except those listed on page 89), peas, pasta, macaroni or rhubarb. These foods tend to foam and froth and could block the valve.

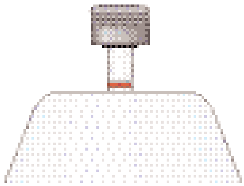
In the case of problems during cooking: remove the pressure cooker from the heat source and allow it to cool.

Place the properly closed cooker on a heat source commensurate with the size of the pressure cooker base. See underside of cooker base for correct size. (See section 14) Next turn the heat source up to full power.

As food begins to boil, any air present in the pressure cooker firstly escapes through the valve. The valve cap will then move up. Now, the pressure indicator stem rises with increasing pressure inside the pressure cooker. Please observe: after a short while the first red (pressure indication) line will become visible indicating that cooking level 1 has been reached.

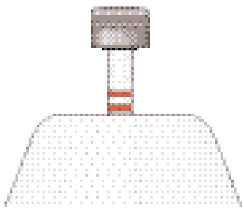
☞ The cooking time begins (see the cooking time table in section 16) once the desired cooking level has been reached.

Meaning of cooking levels:



Cooking level 1
Gentle cooking at a low cooking pressure (0.4 bar).

Cooking level 1 is reached as soon as the first red line on the pressure indicator stem is visible. The first red line should always be visible during the entire cooking time.



Cooking level 2
Rapid cooking at a high cooking pressure (0.8 bar).

Cooking level 2 is reached when both red lines on the pressure indicator stem are visible. The second red line should always be visible during the entire cooking time.

To maintain the desired cooking level, the amount of heat applied to the pressure cooker needs to be reduced accordingly.

A hissing sound accompanied by the escape of steam means that the maximum operating pressure of 1.2 bar has been reached. Reduce the heat and/or remove the pressure cooker from hob for a short time until the second red line is just visible.

☞ Vegetables are cooked especially gently in the steamer insert or on the trivet. Colour, flavour, vitamins and nutrients are retained.

9.1 Cooking with the TIMAX module

When the desired cooking level has been reached, the module emits a repeating bleep tone.

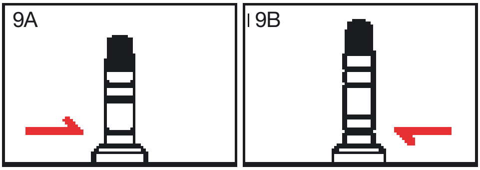
The TIMAX module now monitors the selected cooking time which is displayed by the flashing "min” symbol. The remaining cooking time can be seen on the display at any time.

☞ To maintain the desired cooking level, reduce the amount of heat accordingly.

☞ If you leave the kitchen, you can simply take the TIMAX module with you.

The end of cooking time is signalled by a 30 second beep from the TIMAX module. Remove the pressure cooker from the heat source. The bleep can be switched off prematurely by pressing the START button. The display will disappear automatically after a short period.

9.2 Special use: Cooking without the TIMAX module



If the TIMAX module is not fitted, then the third red ring on the pressure indicator corresponds to cooking level 1 (Diag. 9A) and the fourth ring to cooking level 2 (Diag. 9B)

E

9.3 Frying with the DUROMATIC non-stick

Only use oils or vegetable fats suitable for frying (refer to the usage information on the oil container) when searing meats prior to the completion of cooking under pressure.

☞ We recommend the use of plastic or wooden turners in spite of the hard and very resistant titanium base coating.

10. Reducing steam pressure and opening

⚠ Never use force to open the lid!

⚠ After cooking mash-type foods (like grains or pulses) or foods with a high fat content, shake the cooker gently before opening the lid. This will prevent the contents spitting when the lid is opened.

The pressure cooker can only be opened when there is no pressure inside it. This is a safety feature. Reduce the pressure in one of the following ways:

10.1 Slow pressure reduction

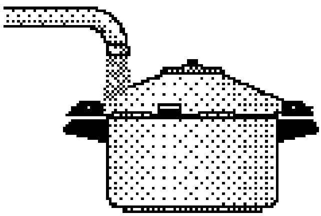
Remove the pressure cooker from the heat source and allow it to cool.

10.2 Normal pressure reduction



Press lightly on the pressure indicator stem until no more steam escapes.

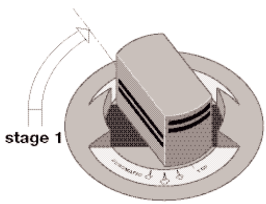
10.3 Fast pressure reduction



Cool the rim of the cooker under tepid running water (but wet the rim only to prevent water from being sucked into the cooker).

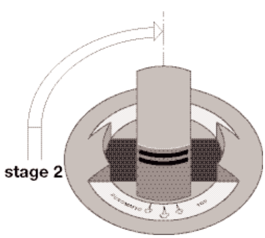
Some models also have an automatic pressure reduction function.

10.4 Normal automatic pressure reduction



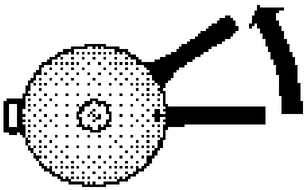
Lift the valve cap slightly and rotate by 75° until it engages the first time (stage 1).

10.5 Rapid automatic pressure reduction



Lift the valve cap slightly and rotate by 90° until it engages the second time (stage 2).

10.6 Completed Pressure Reduction



There is no more pressure in the cooker when the pressure indicator stem remains in its lowest position. To open the cooker, slide the handle or grip anti-clockwise in relation to the pan handle or grip until the arrows are once again aligned. The lid can now be easily removed.

Pressure reduction tips for specific foods:

- Foods with a short cooking time:
  Use fast pressure reduction as otherwise foods can become overcooked.

- Vegetables with a long cooking time / soups / meats, completely covered by liquid / potatoes / cereals / dried pulses:
  Use slow pressure reduction. Do not use water to cool!
  (Potatoes could otherwise fall apart)

- Meat / vegetables / frozen vegetables / fresh fruits / dried foods (excluding pulses):
  Use normal or fast pressure reduction (for ready-prepared meals, allow the pressure cooker to stand beside the heat source for one minute before reducing pressure).

- Fish / risotto:
  Use fast pressure reduction.

⚠ Foods with a high fat content or mash-type foods (e.g. dried pulses): Use slow pressure reduction and gently shake the cooker before opening the lid to prevent the contents from spitting when the lid is opened.

⚠ After cooking meat with a skin (e.g. ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen as you might be scalded.

11. Cleaning and care instructions for the DUROMATIC

⚠ Under normal circumstances, the valve is self-cleaning. However, if food particles have passed through the valve, then it is necessary to take the valve apart in order to clean it. (See section 11.1.1)

⚠ Tighten loose handles or grips with a screwdriver. If you have difficulties, contact your local dealer or a KUHN RIKON Service Center. (See section 14)

☞ After each use, remove the gasket from the lid. Rinse out and wash both, the gasket and the lid, taking care to thoroughly clean the area around the flanges.

⚠ The SI valve (secondary safety device) must always be correctly fitted to the lid when using the pressure cooker (= spring visible on the inside of the lid). Never remove this valve for cleaning!

☞ Do not wash the pan, lid, protection cap with cooking times, or gasket in a dishwasher.

☞ Never remove stains or baked-in marks with abrasive means such as with knives, steel wool or copper cloths. Instead, soak in hot water with a little detergent until stains can be easily removed with a soft brush, sponge or cloth.

☞ The printed protection cap in particular should only ever be cleaned with a damp cloth (never use abrasive cleaners, bleach or SWISS CLEANER).

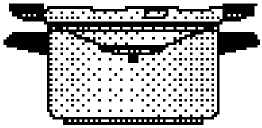
☞ Do not use any corrosive agents like Javel water for cleaning.

☞ Remove obstinate calcium stains (white spots) with a few drops of vinegar, lemon juice or SWISS CLEANER. (See section 17)

☞ If the pan has become discoloured from overheating, then we recommend the use of SWISS CLEANER.

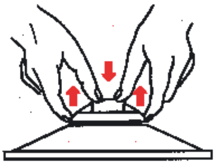
☞ If the lid is difficult to turn when closing, then apply a light film of cooking oil to the rubber gasket.

☞ When storing, place the inverted lid on the pan so that the rubber gasket inside the lid remains unstressed and free of deformation.



11.1 Valves

11.1.1 Removing the protection cap

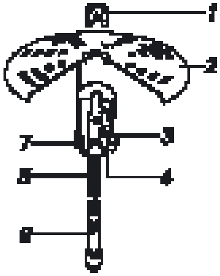


Remove all protection caps using both hands.

11.1.2 Maintenance and cleaning

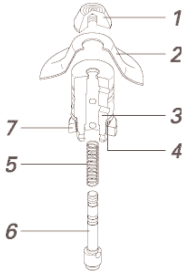
To dismantle the INOX, CLASSIC, SUPREME and HOTEL valves, undo the valve screw with integral pressure indicator (6) on the lid inside using a coin or screwdriver, and holding the valve cap.

INOX, CLASSIC and SUPREME models



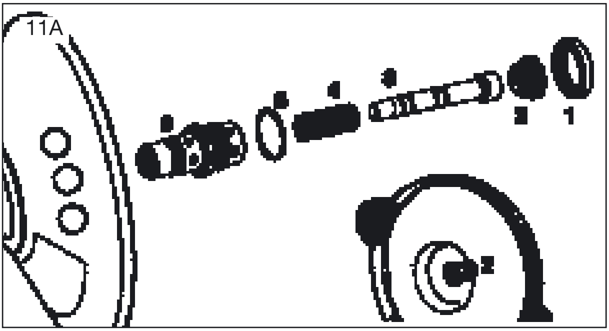
1 Valve cap
2 Protection cap
3 Valve socket
4 Valve washer
5 Valve spring
6 Pressure indicator
7 Lock nut

HOTEL model



11.1.3 Dismantling the TIMAX valve

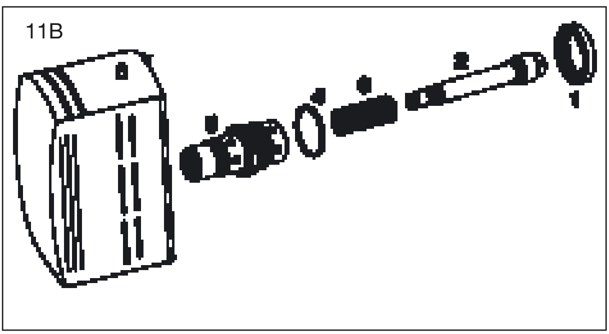
To dismantle this valve, undo the valve screw (2) on the lid inside using a coin or screwdriver (Diag. 11A).



1 Counter nut
2 Valve screw
3 Pressure indicator
4 Valve spring
5 Valve seal
6 Valve socket

11.1.4 Dismantling the Top valve

To dismantle this valve, undo the valve screw with integral pressure indicator (2) on the lid indside using a screwdriver (Diag. 11B).



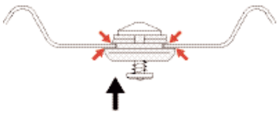
1 Counter nut
2 Pressure indicator
3 Valve spring
4 Valve seal
5 Valve socket
6 Valve cap with integral pressure indicator

11.1.5 Cleaning and re-assembling the valve

1. Disassemble the valve and clean it. Never use any abrasive cleaners.
2. During re-assembly, ensure that the valve cap is securely fastened to the pressure indicator stem and that the valve screw has been fully tightened by hand.
3. Check for proper valve operation after assembly. (See section 6)

11.1.6 Fitting the SI valve (secondary safety device)

Press the valve in by hand from the inside of the lid.



Lid inside

Check:
Blue rubber seal must fit tightly against the lid, all the way around, on the outside and inside of the lid.
Spring must be visible on the inside of the lid.

11.2 Additional cleaning and care instructions for the TIMAX module

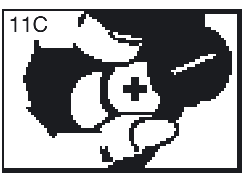
The following instructions should be observed in addition to the general cleaning and care instructions in section 11.

☞ Only use damp cloths to wipe down the TIMAX module! The TIMAX module must not be washed in the dishwasher and must never be cleaned using abrasive or sharp cleaning materials such as knives, steel wool, Scotch Brite or copper cloths.

Always remove the TIMAX module before cleaning the lid.

11.2.1 Changing the battery / Preparing the TIMAX module for use

1. Remove the TIMAX module from the lid and dry the module.
2. Open the battery compartment lid by inserting a coin and turning in the direction of the arrow.
3. Insert new battery as shown in Diag. 11C (check: +pole visible, otherwise the TIMAX will not function!).
4. Replace the battery compartment lid, insert a coin and turn in a clockwise direction as far as it will go.





5. Function check: the above display (Diag. 11D) must be immediately visible for a few seconds after the battery has been inserted.
   If no display appears after pressing the Start button once, check that the battery has been inserted correctly.

11.3 Additional cleaning and care instructions for the DUROMATIC non-stick coating

Apart from the general cleaning and care references in section 11 are following references to be considered.

☞ Do not use any abrasive cleaning agents or SWISS CLEANER to clean the hard titanium base non-stick coating.

Wash the coating immediately after use, i.e. when the pan is still warm, with warm water and washing-up liquid so that no residues become hardened. This also retains the non-stick effect and prevents any residual oils or fats from being burnt on.

12. Troubleshooting the DUROMATIC

⚠ If you are unsure about using your pressure cooker or the safety devices, do not use it and contact your retailer or KUHN RIKON. (See section 14)

☞ Is the pressure cooker leaking?
- Check that the rubber gasket is properly located (see section 7);
- Lubricate the gasket lightly with cooking/vegetable oil or moisten with a little water;
- Or, if necessary, replace.

If effort is required to open or close the lid even after the gasket has been lubricated with a little cooking oil, then the lid or pan may be deformed. The pressure cooker must be taken to a KUHN RIKON Service Center for inspection. (See section 14)

If the second safety device (SI valve) releases steam while cooking, the main valve is not functioning. Disassemble, clean and check the main valve. (See section 11)

If the pressure indicator stem does not move freely, then disassemble, clean and check the main valve. (See section 11)
If this does not solve the problem, please refer to your dealer. (See section 14)

12.1 Additional troubleshooting help for the TIMAX module

The following information may also be of assistance, in addition to the general troubleshooting help given in section 12.

Possible faults:

The TIMAX module cannot be set:
Battery is not/incorrectly inserted. Re-insert the battery.
(See section 11.2.1)

A beep is heard when switching on, if the middle START button is pressed:
The module is not clipped onto the valve. Clip the module onto the valve.
(See section 8.1, Fig. 8A)

Battery symbol is visible:
Battery must be replaced. (See section 11.2.1)

E

TIMAX setting cannot be corrected (RESET does not work):
- The UP and DOWN buttons were not pressed simultaneously.
- Pressure has already built up inside the pan. Continue cooking without the TIMAX module. (See section 9.2)

TIMAX bleeps before the desired cooking level ring appears:
- The module is not clipped on properly. Re-clip the module. (See section 8.1, Fig. 8A)
- The valve screw is not tight. Tighten the valve screw. (See section 11.1.3)

Condensation in the indicator window:
This will disappear again and will not impair the function of the TIMAX module in any way.

13. Guarantee

KUHN RIKON Ltd. guarantees its cookware for 10 years against faulty materials and poor workmanship (proof of purchase required). Excludes wearing parts such as fittings and rubber seal etc. This warranty does not include damage due to overheating, soiling, scratches, discolouration.
The TIMAX casing should never be opened (except for the battery compartment), as this will invalidate any guarantee claims. UK: This guarantee is in addition to your statutory rights.

14. Repair and service addresses

Do not modify the pressure cooker, particularly the safety devices, in any way.

Using replacement parts made by a different manufacturer can detrimentally affect the safety of your pressure cooker. KUHN RIKON cannot check every accessory available on the market.
Only use KUHN RIKON spare parts.

Spare parts are illustrated in section 18 and 19.

For repairs, original spare parts and information, contact your dealer or a KUHN RIKON Service Centre:

Switzerland and overseas:
KUHN RIKON AG
Service Center
CH-8486 Rikon
Tel. +41 52 396 03 50
Fax +41 52 396 02 02
service@kuhnrikon.ch

Singapore:
KUHN RIKON ASIA
Tel. +65 6294 0495
Fax +65 6295 0756
kuhnrikon@pacific.net.sg

Great Britain:
KUHN RIKON (UK) LTD.
Landport Road
Wolverhampton
WV2 2QJ
Great Britain
Tel. 01902 458410
Fax 01902 458160
sales@kuhnrikon.co.uk

USA:
KUHN RIKON CORPORATION
65 Koch Road, Suite L
Corte Madera, CA 94925,
USA
Tel. 415 924 11 25
Fax 415 924 01 15
kuhnrikon@kuhnrikon.com



Information similar to that depicted adjacently can be found on the base of your pressure cooker.
Always provide the information underlined in red when enquiring or ordering spare parts (Item no.: e.g. 30302; production date: e.g. 08.02; product name: e.g. DUROMATIC).

= Diameter of suitable hotplate

15. Environmental protection / disposal

Cookware, accessories and packaging should recycled in an environmentally-friendly manner. Please comply with your national and regional regulations. In Switzerland, worn-out KUHN RIKON cookware can be sent (postage prepaid please) directly to a KUHN RIKON Service Center. (See section 14)

16. Table of cooking times

The cooking times listed in the following tables may vary slightly according to food type, storage and quality.

Food	Cooking time (min.)	Cooking level	Liquid added
Soups			
Broth	20	1	as required
Pea soup	12	1	as required
Vegetable soup (depending on vegetables)	5-8	1	as required
Semolina soup	8	1	as required
Goulash soup	20	1	as required
Chicken broth/hen	40	1	as required
Chicken/pullet	15	1	as required
Potato soup	6	1	as required
Flour soup	12	1	as required
Minestrone	8	1	as required
Oxtail soup	30	1	as required
Beef soup (pot-au-feu)	45	1	as required
Onion soup	4	1	as required
Meat			
Veal joint	30	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Knuckle of veal (piece)	45	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Knuckle of veal (sliced)	25	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Veal stew	20	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Veal tongue	40	2	cover completely with water
Veal head	20	2	cover completely with water
Beef joint/Sauerbraten	45	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Beef paupiettes (roulades)	13	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Sliced beef	12	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Beef schnitzel in its own sauce	15	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Beef stew/goulash	25	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Boiled beef	45	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Knuckle of beef	35	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Beef tongue	50	2	cover completely with water
Pork joint	40	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Sliced pork	13	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Knuckle of pork	40	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Pork stew/goulash	25	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Loin of pork	20	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Pickled pork leg	35	2	cover completely with water
Smoked bacon	25	2	cover completely with water
Salted or unsalted bacon	20	2	cover completely with water

Food	Cooking time (min.)	Cooking level	Liquid added
Lamb			
Roast joint	30	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Lamb stew	20	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Poultry			
Poultry in pieces	8	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Whole chicken	15	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Game			
Hare joint	30	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Deer joint	30	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Jugged game	18	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Sliced game	20	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Miscellaneous			
Minced meat (pork, lamb or beef)	8	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Rabbit (joint, pieces)	30	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Tripe	15	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Meat broth	30	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Meat terrines	15	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Stews and hot pots (see cooking times for individual ingredients)			
Warming meat dishes	3	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Aspic, jelly	60	2	acc. to recipe, at least 50 ml / 2 oz
Fish (with trivet)			
Whole fish (e.g. pike) or large fish tail	6	1	in pan up to trivet
Fish portions (e.g. cod)	3	1	in pan up to trivet
Large fish fillets (e.g. halibut)	2	1	in pan up to trivet
Fish soup	5	1	in pan up to trivet
Fresh vegetables (with trivet or steamer insert)			
Artichokes	14	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Leafy vegetables (chard stalks, lettuce, chard)	3	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Cauliflower	3	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Beans	3	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Broccoli	2	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Fennel	6	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
White cabbage, halved	6	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Chestnuts	12	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Sugar peas	3	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Kohlrabi (kale turnip) halved / sliced	6/2	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Leek, sliced	3	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Corn cobs	7	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Sweet peppers, sliced / paprika	3	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Swedes, quartered	12	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz

Food	Cooking time (min.)	Cooking level	Liquid added
Swedes, sliced	5	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Beetroot	25	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Brussels sprouts	4	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Red cabbage	10	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Carrots	6	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Sauerkraut, raw	30	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Black salsify	12	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Celery halves, sliced	6/2	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Asparagus	5-10	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz*
Tomatoes for sauces (Sugo)	6	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Savoy (cabbage), halved	8	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz

* The pressure cooker should be cooled under cold running water.

Potatoes (with trivet)

(cooking time for new potatoes is reduced by up to one third)

Potatoes in jackets	7-10	2	up to trivet (without trivet, 100 ml liquid / 4 oz)
Boiled potatoes (quartered)	4	2	ditto
Sliced potatoes	2	2	ditto

Cereals

(Only add cereals to boiling water. Stir well before securing the lid! e.g., 1 cup rice =1½ cups liquid)

Rice (parboiled)	6	1	1:1½
Rice (risotto)	5	1	1:2
Rice pudding	10	1	1:3
Brown rice, soaked	12	1	1:2
Brown rice, unsoaked	18	1	1:1½-1¾
Brown rice, parboiled	6	1	1:3
Wild rice, soaked (unsalted water)	15	1	1:1½
Wild rice, unsoaked	25	1	1:3
Semolina	4	1	1:3
Corn meal, fine (polenta)	5	1	1:3
Corn meal, coarse	12	1	1:3

Dried legumes (pulses)

(Soaked overnight. The cooking time increases by approx. one third if unsoaked. Salt legumes only after cooking to avoid increasing the cooking time!)

Borlotti beans, soybeans, haricot beans	8	1	Cover food well with water
Chick peas, broad beans, yellow peas	10	1	Cover food well with water
Flageolet beans, black (Brazilian) beans, Spanish beans	12	1	Cover food well with water
Lentils, green or brown, (unsoaked)	7	1	3x more water than food

Food	Cooking time (min.)	Cooking level	Liquid added
Fresh Fruit (with trivet)			
Pears, apples, peaches,			
plums, apricots, very ripe	2	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
plums, apricots, still hard	4	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Quinces	10	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Chestnuts	12	2	up to trivet (at least 100 ml) / 4 oz
Frozen vegetables, not thawed (with trivet)			
Spinach leaves (pack of 500 g)	10	2	only to trivet
Cauliflower, in florets	6	2	only to trivet
Beans	5	2	only to trivet
Broccoli, in florets	5	2	only to trivet
Sugar peas	4	2	only to trivet
Brussels sprouts	3	2	only to trivet
Red cabbage, cooked (500 g red cabbage)	12	2	only to trivet
Spinach, chopped (500 g package) (without trivet)	10	2	
Preparation time for ready-to-serve frozen meals			
In plastic packs:			
Meat, whole meals, small packs	10	2	cover pack halfway with water
Meat, whole meals, large packs	12	2	cover pack halfway with water
Dried food			
(Self-dried food must be soaked overnight. Commercially available dried foods need not be soaked.)			
Apricots, peaches, plums	2	2	just cover with water
Apples in slices	3	2	just cover with water
Whole pears (presoaked)	4	2	just cover with water
Chestnuts	20	2	just cover with water
Beans (presoaked)	12	2	just cover with water
Miscellaneous			
Vegetable terrines	15	2	water up to trivet
Puddings, large portions	14	2	water up to trivet
Puddings, small individual portions	8	2	water up to trivet

U.S. cups	Fluid ounces	Metric
1/4 cup	2 oz	60 ml
1/3 cup	2 2/3 oz	80 ml
1/2 cup	4 oz	120 ml
2/3 cup	5 1/3 oz	160 ml
3/4 cup	6 oz	180 ml
1 cup	8 oz	240 ml
1 1/4 cups	10 oz	300 ml
1 1/3 cups	10 2/3 oz	325 ml
1 1/2 cups	12 oz	355 ml

U.S. cups	Fluid ounces	Metric
1 2/3 cups	13 1/3 oz	385 ml
1 3/4 cups	14 oz	415 ml
2 cups	16 oz	475 ml
2 1/2 cups	20 oz	595 ml
3 cups	24 oz	710 ml
4 cups (1qt)	32 oz	950 ml
6 cups (1 1/2 qt)	48 oz	1420 ml
8 cups (2qt)	64 oz	1900 ml

17. Accessoires DUROMATIC

	Description	Ref. no.	Fits		
	Steamer insert	2005			∅ 14 – 22 cm
	Wire basket	2001			∅ 22 cm
	Juice extractor	2010	DUROMATIC DUROTHERM	from 5 L 5 L	∅ 24 cm ∅ 22 cm
	Juice extractor	2012	DUROMATIC	from 5 L	∅ 22 cm
	SWISS ENERGYSAVER	2080 2081			∅ 28 cm ∅ 24 cm
	SWISS CLEANER Cleaning paste 200 gr / 7 oz	2015			
	SWISS EASY CLEANER Cleaning Liquid 250 ml / 8 oz	2016			
	Handle glove DUOPACK	2053	DUROTHERM TIMAX DUROTHERM INOX		
	Kitchen Timer DUROMATIC	2295			

E

18. DUROMATIC spare parts

We have selected the most important spare parts for you from a multitude of spare parts. All other spare parts are available via specialist retailers.
To ensure you receive the correct spare part, please notify us of the article number and the production date of your pressure cooker (see section 14), or send the defective part to one of the KUHN RIKON Service Centers.

	Description		Ref. no.	Fits
	Valve SI		1565	All models since 1980 (except HOTEL and BRINOX)
	Pressure indicator with spring		3851	All models since 1980 (except TIMAX and TOP)
	Pressure indicator with spring		1701	TOP
	Spring for indicator		1553	TOP
	Springs for indicator	DUOPACK	3122	All models since 1980 (except TIMAX and TOP)
	Valve caps	DUOPACK	3853	BRINOX-HOTEL
	Valve caps		1488	SUPREME INOX CLASSIC
	Valve caps		1751	TOP (since 09/00)
	Valve housing cap blue D/F Valve housing cap blue E/Sp Valve housing cap blue I/R Valve housing cap green D/F Valve housing cap green E/Sp Valve housing cap green I/R Valve housing cap black		1490 1491 1586 1492 1525 1587 1454	SUPREME SUPREME SUPREME SUPREME SUPREME SUPREME CLASSIC

18. DUROMATIC spare parts

	Description		Ref. no.	Fits	
	Valve housing cap		1621	INOX	
	Valve housing cap		3852	BRINOX-HOTEL (wthout valve SI)	
	Valve housing cap		1752	TOP	
	Rubber seal (gasket) ∅ 20 cm	black	1540 (3026)	All models	∅ 20 cm
	Rubber seal (gasket) ∅ 22 cm	black	1541 (3034)	All models	∅ 22 cm
	Rubber seal (gasket) ∅ 24 cm	black	1542 (3009)	All models	∅ 24 cm
	Rubber seal (gasket) ∅ 28 cm	black	1503	HOTEL	∅ 28 cm
	Rubber seal (gasket), silicon, ∅ 20 cm	blue	1657 (3026)	All models	∅ 20 cm
	Rubber seal (gasket), silicon, ∅ 22 cm	blue	1501	All models	∅ 22 cm
	Rubber seal (gasket), silicon, ∅ 24 cm	blue	1502	All models	∅ 24 cm

E

18. DUROMATIC spare parts

	Description		Ref. no.	Fits	
	Trivet ∅ 20 cm, inside ∅ pot	Inox	1402	All models	∅ 20 cm
	Trivet ∅ 22 cm, inside ∅ pot	Inox	3319	All models	∅ 22 cm
	Trivet ∅ 28 cm, inside ∅ pot	Inox	1404	HOTEL	

19. DUROTHERM TIMAX spare parts

	Description		Ref. no.	Fits
	Valve screw		1551	TIMAX
	Pressure indicator with spring		1552	TIMAX
	Spring for indicator		1553	TIMAX
	Automatic module	letters gold	1557	DUROTHERM
	Automatic module	letters silver	1581	DUROTHERM
	Battery		1558	
	Battery lid		1549	

E

19. DUROTHERM TIMAX spare parts

	Description		Ref. no.	Fits	
	Underplate		1410	DUROTHERM TIMAX	∅ 18 cm
	Underplate		1411	DUROTHERM TIMAX	∅ 22 cm
	Trivet ∅ 18 cm, inside ∅ pot	Inox	1403	DUROTHERM TIMAX	2 L
	Trivet ∅ 20 cm, inside ∅ pot	Inox	1402	DUROTHERM TIMAX	3-5 L

DUROMATIC

Indice

I

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI



Importanti istruzioni di sicurezza



Suggerimento/Avviso

1. I vantaggi della vostra pentola a pressione DUROMATIC

- Cottura senza distruzione delle vitamine (per la vostra salute)
- Risparmio d’energia e di tempo (tempo di cottura a pressione circa 1/3 del tempo di cottura normale)
- Manici termoisolanti in materia plastica (i manici DUROMATIC non si riscaldano, i manici in materia metallica di DUROTHERM possono riscaldarsi)
- Marcatura dei livelli di riempimento (sull’interno: livelli di riempimento a 1/2 e 2/3)
- Blocco automatico del coperchio (evita apertura sotto pressione)
- Valvola aroma (per mantenere l’aroma ed il colore naturale dei cibi)
- Indicatore di pressione acustico ed ottico (per facilitare l’uso)
- Protezione multipla contro la sovrapressione (per la vostra protezione)
- Fondo a sandwich Supertermico (per un’ottima distribuzione termica, permette l’uso della pentola su tutti i tipi di fornelli, compresi quelli ad induzione)
- Acciaio inossidabile (garantisce un alto livello di qualità ed una lunga durata di vita)
- Alcuni modelli sono dotati di funzione automatica di scarico del vapore in 2 fasi
- Molti prodotti per facilitare cura e manutenzione

1.1 I vantaggi supplementari della vostra pentola a pressione con l’eccezionale modulo TIMAX

Oltre ai già noti vantaggi delle pentole a pressione KUHN RIKON questo modulo offre altri decisivi vantaggi:

- Una notevole riduzione dei tempi di controllo, poiché il TIMAX è dotato di un segnalatore acustico che si attiva automaticamente al raggiungimento dei gradi di cottura desiderati.
- Maggiore indipendenza della cucina poiché al raggiungimento della pressione di cottura il modulo TIMAX può essere rimosso per seguirla ovunque. Il suo segnale acustico si attiverà anche in giardino o in cantina, segnalando che la cottura è ormai ultimata.
- Preciso rispetto del tempo di cottura da voi programmato, poiché TIMAX lo misura esattamente e ne comunica il raggiungimento con un bip (segnalazione acustica).

Per voi quindi cucinare diventa molto più facile grazie alla moderna tecnologia impiegata da TIMAX. Ciò si aggiunge all’apprezzata triplice azione di cottura – servizio – scaldavivande delle vostre pentole DUROTHERM della KUHN RIKON.

1.2 I vantaggi supplementari della vostra pentola a pressione con rivestimento antiaderente

Esso, oltre ai già noti vantaggi delle pentole a pressione KUHN RIKON, offre anche altri decisivi vantaggi:

- Rivestimento con resistente fondo al titanio duro
- Rivestimento antiaderente (i cibi non si attaccano)
- È possibile un'ottima rosolatura
- Facile pulizia
- Pentola multifunzionale: arrosti croccanti ottenuti con metodo tradizionale e completamento della cottura a pressione (tempo di cottura a pressione ca. 1/3 di quello normale)

2. Uso appropriato

La pentola a pressione DUROMATIC è concepita per la cottura di cibi con aggiunta d'acqua e può essere usata su tutti i tipi di fornelli inclusi quelli ad induzione delle cucine di casa e della ristorazione.

☞ Le pentole a pressione della KUHN RIKON AG sono particolarmente adatte per la preparazione dei piatti che normalmente richiedono un lungo tempo di cottura, come:

Minestre
Carne (p.es. arrosti, gulasch, ragù, ecc.)
Verdure
Patate/ certi tipi di cereali e legumi
Frutta secca

⚠ La pentola DUROMATIC funziona sotto pressione.
Sebbene la pentola a pressione di questo tipo si distingue per un alto livello di qualità e sicurezza, non si possono escludere lesioni (scottature) oppure danni materiali se non è manovrata correttamente oppure se è utilizzata in modo inappropriato.
Rispettate pertanto le istruzioni di sicurezza marcate in rosso.

3. Sicurezza

Prima di usare la pentola a pressione DUROMATIC, leggere attentamente le istruzioni per l'uso, particolarmente quelle relative al controllo e alla pulizia e manutenzione dei dispositivi di sicurezza. Vanno rispettate specialmente le istruzioni di sicurezza marcate con un triangolo rosso.

IMPORTANTE ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Per l'uso delle pentole a pressione vanno seguite assolutamente le seguenti istruzioni di sicurezza:

1. Leggere tutte le istruzioni per l'uso.
2. Non toccare le superfici calde. Afferrate la pentola soltanto dal manico lungo o dai manici laterali.
3. Tenere sotto stretta sorveglianza i bambini se la pentola viene usata in loro presenza.
4. In nessun caso mettere la pentola a pressione in un forno riscaldato.
5. Per l'uso della pentola a pressione su un fornello a gas, leggere il capitolo 4.
6. Maneggiare con la massima prudenza la pentola a pressione, in particolare se contiene liquidi caldi.
7. La pentola a pressione va utilizzata esclusivamente in modo appropriato. (Vedi cap. 2)
8. La pentola funziona sotto pressione. Se viene usata in modo inappropriato, si possono subire lesioni da scottature. Prima della messa in funzione, controllare sempre che la pentola sia chiusa correttamente. (Vedi cap. 7)
9. Non riempire la pentola oltre i 2/3. Se vengono cotti alimenti che si gonfiano, p.es. riso o verdura secca, la pentola va riempita solo fino a metà. (Vedi cap. 5)
10. La pentola non va usata per la preparazione di composto di mele, mirtilli rossi, orzo, fiocchi d'avena o altri cereali (esclusi quelli indicati a pagina 121), piselli, pasta, maccheroni oppure rabarbaro. Questi alimenti tendono a formare schiuma e schizzi che possono intasare la valvola. Questi alimenti non dovranno essere cotti nella pentola a pressione.
11. Prima d'ogni uso della pentola, controllare che l'indicatore di pressione nella valvola abbia libertà di movimento. (Vedi cap. 6)
12. Aprire la pentola a pressione solo quando si è raffreddata e la pressione interna si è scaricata. Se non si riescono a muovere i manici o se si stenta a muoverli, la pentola è ancora sotto pressione. Non cercate di aprirla. La pressione ancora contenuta può essere pericolosa. (Vedi cap. 10)
13. La pentola a pressione non va usata per friggere cibi sotto pressione.
14. Dopo ogni uso, seguire le istruzioni per la pulizia e la manutenzione.
15. Quando è raggiunta la normale pressione di cottura, ridurre l'apporto energetico in modo che tutto il liquido sviluppi vapore, ma non possa scaricarsi.

CONSERVATE AL SICURO QUESTE ISTRUZIONI!

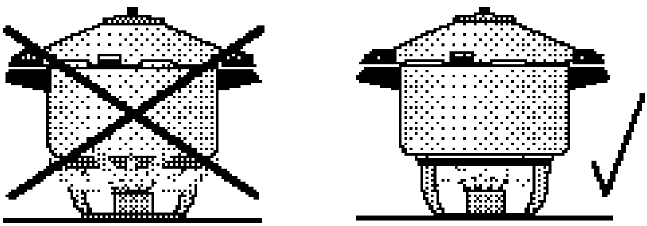
4. Messa in funzione

Prima di usare la pentola per la prima volta, lavare in acqua calda con del detersivo la pentola stessa, il coperchio e la guarnizione di gomma.

Se la pentola a pressione viene usata su un fornello elettrico, il diametro della piastra deve corrispondere al diametro del fondo della pentola. Le relative misure sono indicate esternamente sul fondo. (Vedi cap. 14)

Su alcune piastre ad induzione in determinati casi - durante la cottura - si possono produrre dei rumori poiché la pentola viene fatta vibrare del campo magnetico. Questo fenomeno, purtroppo, non è evitabile.

Se si usano fornelli a gas, la fiamma non deve debordare dal fondo della pentola e riscaldarne la parete esterna, perché altrimenti questa trascolora ed i manici laterali (oppure i manici lunghi) si riscaldano inutilmente. E’ consigliabile usare un parafiamma. (Vedi cap. 17)



4.1 Messa in funzione del modulo TIMAX

Inserire la batteria nel modulo TIMAX. (Vedi cap. 11.2.1)

☞ Attenersi scrupolosamente alle istruzioni ed alle avvertenze indicate dal costruttore della batteria e utilizzare esclusivamente batterie al litio da 3 V del tipo CR 2025 (KUHN RIKON Art. 1558).

⚠ L’uso di batterie diverse da quelle sopra indicate può rappresentare un rischio (incendio, esplosione).

4.2 Messa in funzione della vostra pentola a pressione DUROMATIC antiaderente

Dopo un lavaggio a fondo col detersivo, prima di usare la pentola a pressione per la prima volta, versare nella pentola alcune gocce d’olio alimentare e strofinare con un foglio di carta da cucina.

5. Riempimento

Non riempire la pentola oltre i 2/3, compreso il liquido aggiunto (vedi marcatura sull'interno della pentola).

Se vengono cotti minestre, determinati tipi di cereali, legumi secchi (vedi pagina 121) o fagioli secchi, la pentola va riempita solo fino alla metà (marcatura 1/2).

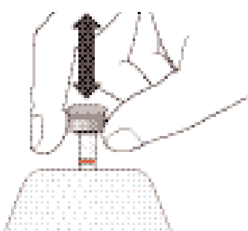
In caso di riempimento eccessivo, si possono danneggiare gli elementi di sicurezza (rischio di scottature).

Non dimenticate l'aggiunta di liquido (vedi cap. 16, Tabella dei tempi di cottura), poiché l'evaporazione completa del liquido può provocare il surriscaldamento dei cibi da cuocere e della pentola stessa.

☞ I grani di sale vanno sciolti completamente nell'acqua calda usando un mestolo. Non lasciare nella pentola acqua salata o cibi molto salati per un periodo prolungato al fine di evitare che possano intaccare l'acciaio inossidabile.

6. Controllo valvola

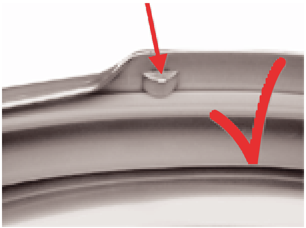
La valvola è un dispositivo di sicurezza! Controllate che la testina della valvola sia ben serrata, se no, stringetela a fondo (vedi cap. 11, Istruzioni per la pulizia e la manutenzione).

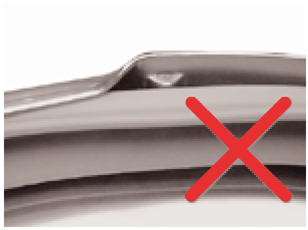


Tirando fugacemente l'indicatore di pressione, controllate che la valvola sia libera di muoversi. In caso contrario, non è ammesso usare la pentola (vedi cap. 12, Rimedi in caso di disturbi).

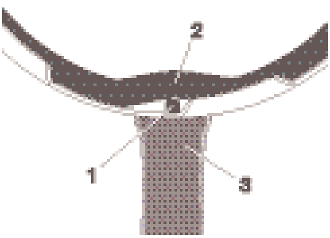
7. Chiusura

Inserire la guarnizione accuratamente, in modo che sia posizionata correttamente all’interno del coperchio sotto il fermo.





Controllate che la guarnizione di gomma venga spinta via dal bordo del coperchio dalla spina di sicurezza colorata.



1 Spina di sicurezza con molla (integrata nel manico laterale del coperchio)

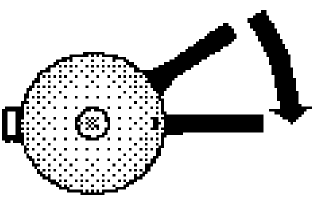
2 Guarnizione di gomma (posizione a pentola non completamente chiusa)

3 Manico laterale del coperchio

I

Tipo a manici lunghi:

Appoggiare il coperchio sulla pentola come illustrato.
Allineare il triangolo di posizionamento sul coperchio in modo che sia rivolto verso il centro del manico laterale della pentola.

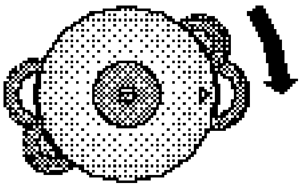


Girare il coperchio in senso orario finché il manico lungo del coperchio copre il manico lungo della pentola.

☞ Controllo: La pentola è perfettamente chiusa se i manici lunghi della pentola e del coperchio sono posizionati esattamente sovrapposti.

Tipo a manici laterali:

Allineare il triangolo di posizionamento sul coperchio in modo che sia rivolto verso il centro del manico della pentola.

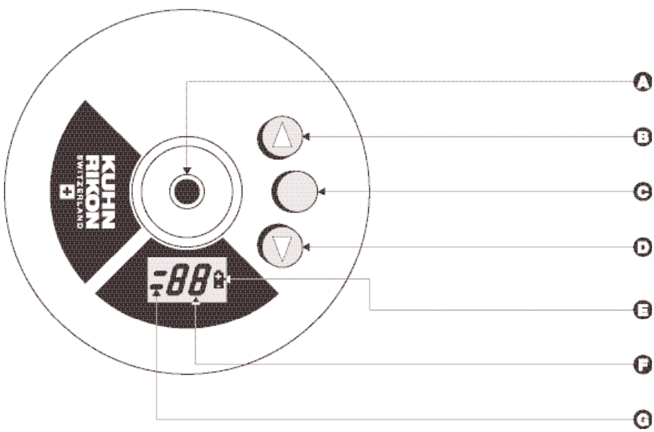


Girare il coperchio in senso orario finché i manici laterali del coperchio coprono quelli della pentola.

☞ Controllo: I manici laterali della pentola e del coperchio devono essere sovrapposti.

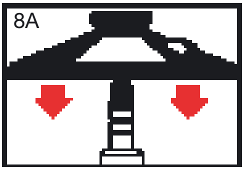
Se possedete un modello DUROTHERM TIMAX o DUROMATIC TIMAX seguite le altre istruzioni, altrimenti passate al capitolo 9.

8. Regolazione del modulo TIMAX

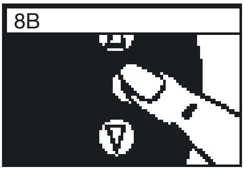


A Indicatore di pressione
B Tasto Up (su)
C Tasto Start (attivazione)
D Tasto down (giù)
E Controllo della batteria
F Tempo di cottura in minuti
G Livello di cottura

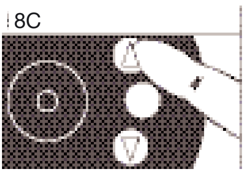
8.1 Cottura sul grado 2 col modulo TIMAX


8A

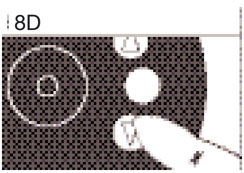
1. Applicare sulla valvola il modulo TIMAX, in modo da udire un netto clic, perché altrimenti il TIMAX non può essere regolato (Fig. 8A).


8B

2. Attivazione: premere il tasto centrale START (Fig. 8B).


8C

3. Regolazione del tempo di cottura: premere il tasto UP finché non compare il tempo voluto (Fig. 8C).


8D

Correzione del tempo di cottura: il tempo di cottura può essere ridotto col tasto DOWN (Fig. 8D).


8E

4. Conferma del tempo di cottura: premere nuovamente il tasto centrale START (Fig. 8E). Risuona un segnale acustico.

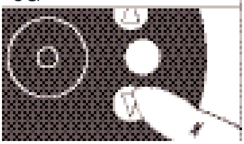

8F

Ora la cottura è regolata sul grado 2. Esempio Fig. 8F: grado 2 per 10 minuti.

8.2 Cottura sul grado 1 col modulo TIMAX
(cottura delicata)

Regolazione del tempo di cottura:
fasi 1-4 come sopra. (Vedi cap. 8.1)

8G



5. Regolazione del grado di cottura 1: premere il tasto DOWN (Fig. 8G).

8H



6. Conferma del grado di cottura 1: premere il tasto centrale START (Fig. 8H). Anche in questo caso il dispositivo reagisce con un segnale acustico.

8I



Ora la cottura è regolata sul grado 1.
Esempio Fig. 8I:
grado 1 per 5 minuti.

8.3 Correzione della regolazione effettuata (funzione RESET)

Azionamento simultaneo dei tasti UP e DOWN.
Nuova regolazione: dal punto 2, capitolo 8.1.

Il TIMAX ora è regolato.

☞ Una volta regolato correttamente il modulo TIMAX, non sono necessarie né altre manipolazioni sull’indicatore dì pressione né altre regolazioni.
Il modulo TIMAX può essere rimosso dal coperchio **dopo** il raggiungimento del grado di cottura (segnale acustico).

9. Cottura a pressione

Afferrate la pentola soltanto ai manici lunghi o ai manici laterali. Maneggiate la pentola a pressione con la massima prudenza, in particolare quando contiene liquidi caldi. In caso di pentole con manici metallici, talvolta può essere necessario usare delle presine.

Evitate l’evaporazione completa del liquido nella pentola per poter escludere eventuali danni.

Quando è vuota, non mettete la pentola a pressione sulla piastra calda.

La pentola non va usata per la preparazione di composta di mele, mirtilli rossi, orzo, fiocchi d’avena o altri cereali (esclusi quelli indicati alla pagina 121), piselli, pasta, maccheroni oppure rabarbaro. Questi alimenti hanno la tendenza a formare schiuma e schizzi e possono intasare la valvola.

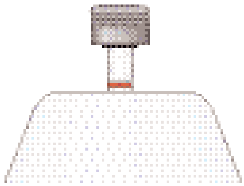
In caso di disturbi, togliete la pentola dal fornello e lasciatela raffreddare.

Mettere la pentola correttamente chiusa su una fonte di calore adatta al diametro del fondo della pentola. Le relative misure sono indicate esternamente sul fondo. (Vedi cap. 14) Accendere la fonte di calore e regolarla sulla potenza massima.

Appena il cibo comincia a bollire, l’ossigeno atmosferico fuoriesce attraverso la valvola, dopo di che si alza la testina della valvola. L’indicatore di pressione si alza indicando in questo modo l’aumento della pressione all’interno della pentola. Dopo breve tempo si vede il primo anello rosso, che sta ad indicare che si è raggiunto il grado di cottura 1.

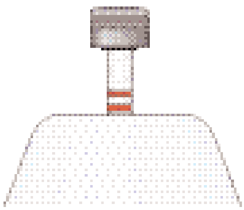
☞ Il tempo di cottura inizia appena è raggiunto il grado di cottura necessario (vedi cap. 16, Tabella dei tempi di cottura).

Definizione dei gradi di cottura:



Grado 1: Cottura lenta a bassa pressione (0.4 bar).

Il grado di cottura 1 è raggiunto quando si vede il primo anello rosso dell'indicatore di pressione. Per l'intero tempo di cottura deve sempre essere visibile il primo anello rosso.



Grado 2: Cottura rapida ad alta pressione (0.8 bar).

Il grado di cottura 2 è raggiunto quando si vedono entrambi gli anelli rossi dell'indicatore di pressione. Per l'intero tempo di cottura si devono vedere sempre entrambi gli anelli rossi.

Per mantenere il grado di cottura desiderato, l'erogazione di calore va ridotta in modo adeguato.

Quando si ode un sibilo o si verifica una fuoriuscita di vapore, ciò significa che è raggiunta la massima pressione d'esercizio di 1.2 bar. In questo caso, riducete l'alimentazione di calore e/o togliete temporaneamente la pentola a pressione dal fornello finché si vede appena il secondo anello rosso dell'indicatore di pressione.

☞ Si ottiene una cottura delicata della verdura usando il cestello cuocivapore oppure il cestello multicucina. In questo modo, il colore, l'aroma, le vitamine e le sostanze nutritive dei cibi restano inalterati.

9.1 Cottura con il modulo TIMAX

Un segnale acustico ripetuto indica quando è raggiunto il grado di cottura programmato.

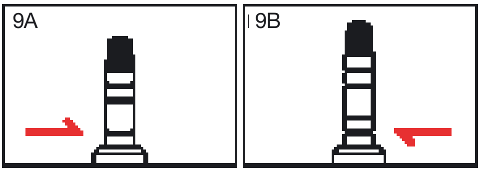
Ora il modulo TIMAX controlla il tempo di cottura desiderato, che viene indicato dal lampeggio del simbolo «min». Il tempo che manca al completamento dei tempo di cottura può essere letto in qualsiasi momento sull'apposito indicatore.

☞ Per mantenere il grado di cottura voluto, ridurre in modo adeguato l'apporto termico.

☞ Se uscite dalla cucina, potete semplicemente portare con voi il modulo TIMAX.

Il tempo di cottura trascorso viene segnalato dal modulo TIMAX con un segnale acustico (bip) attivo per 30 secondi. A questo punto, togliere la pentola a pressione dal fornello. Premendo il tasto START, è possibile interrompere la segnalazione. Dopo qualche tempo l'indicazione cessa automaticamente.

9.2 Impieghi speciali: Cottura senza modulo TIMAX



Senza modulo TIMAX applicato, il terzo anello rosso corrisponde al grado di cottura 1 (Fig. 9A) ed il quarto anello al grado di cottura 2 (Fig. 9B)

9.3 Rosolatura con il DUROMATIC con rivestimento antiaderente

Usare solo grassi vegetali od oli riscaldabili ad alta temperatura (si veda la relativa indicazione sulla bottiglia) per una forte rosolatura prima della cottura definitiva a pressione.

I

☞ Per girare l'arrosto vi raccomandiamo di utilizzare, nonostante il resistentissimo rivestimento del fondo temprato in titanio, una spatola in legno o in plastica.

10. Scarico vapore ed apertura

⚠ Non aprite mai la pentola con la forza!

⚠ In caso di cibi pastosi o ad alto contenuto grasso, la pentola a pressione va scossa leggermente prima di aprire il coperchio per evitare spruzzi all'atto dell'apertura.

Quando la pressione è scaricata (sicurezza), la pentola a pressione DUROMATIC può essere aperta con un normale uso della forza. La pressione viene eliminata scaricando il vapore come segue:

10.1 Scarico lento del vapore

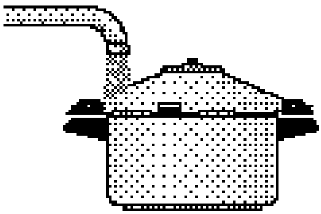
Togliete la pentola dal fornello e fatela raffreddare.

10.2 Scarico normale del vapore



Scaricate il vapore premendo leggermente l'indicatore di pressione, finché non esce più vapore.

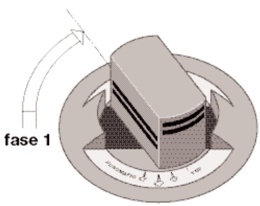
10.3 Scarico rapido del vapore



Raffreddate il bordo della pentola sotto acqua corrente fredda (soltanto il bordo della pentola, perché altrimenti l'acqua può essere aspirata dalla pentola).

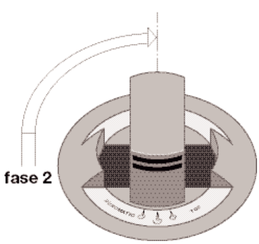
Alcuni modelli sono dotati anche di una funzione automatica di scarico del vapore.

10.4 Normale scarico automatico del vapore



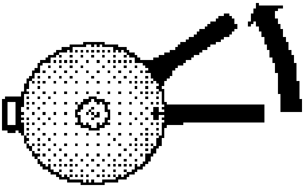
Sollevare ancora leggermente la testina della valvola e girarla di 75° finché non si incastra per la prima volta (fase 1).

10.5 Scarico automatico rapido del vapore



Sollevare ancora leggermente la testina della valvola e girarla di 90° finché non si incastra per la seconda volta (fase 2).

10.6 Apertura della pentola a vapore completamente scaricata



Quando l'indicatore di pressione resta abbassato, cioè senza pressione, il vapore è completamente scaricato dalla pentola. Spingete i manici laterali del coperchio in senso antiorario accanto ai manici laterali della pentola. In questa posizione il coperchio può essere facilmente tolto dalla pentola.

Istruzioni di scarico del vapore per taluni cibi:

☞ Cibi con tempo di cottura corto:
Scaricate il vapore rapidamente per evitare che il cibo venga stracotto.

☞ Verdure con tempo di cottura lungo / minestre / carni completamente immerse nel liquido / patate / cereali / fagioli secchi:
Scaricate il vapore lentamente, non mettendo la pentola sotto l'acqua (le patate potrebbero spezzarsi).

☞ Carne (normale) / verdura / verdura surgelata / frutta fresca / frutta e verdura secca (esclusi fagioli):
Scaricate il vapore normalmente o rapidamente (nel caso di cibi surgelati precotti, lasciate ancora per un minuto la pentola sul fornello prima di scaricare il vapore).

☞ Pesce / risotto:
Scaricate il vapore rapidamente.

⚠ Cibi pastosi o ad alto contenuto di grassi (p.es. legumi secchi): scaricate il vapore lentamente e prima di togliere il coperchio scuotete leggermente la pentola per impedire che i cibi spruzzino.

⚠ Se avete cucinato la carne con la pelle (per esempio lingua di bovino) che può gonfiarsi sotto l'influenza di pressione, allora non pungete la carne, finché la pelle è crescente. Attenzione vi potete prendere delle bruciature.

11. Istruzioni di pulizia e manutenzione per DUROMATIC

Se la pentola viene usata in modo normale, la valvola si pulisce automaticamente. Se invece una parte del cibo cotto è fuoruscita attraverso la valvola, quest'ultima deve essere smontata e pulita. (Vedi cap. 11.1)

Avvitate i manici con un cacciavite se si sono allentati. Se dovessero sorgere dei problemi, contattate il Vostro rivenditore o il centro di assistenza KUHN RIKON. (Vedi cap. 14)

Dopo ogni uso, lavate il coperchio, in particolare il suo bordo messo allo scoperto, e la guarnizione di gomma tolta dal coperchio.

La valvola Si (secondo dispositivo di sicurezza) quando si utilizza la pentola a pressione deve sempre essere montata correttamente sul coperchio (= molla visibile all'interno del coperchio). Non smontare mai questa valvola quando si pulisce la pentola!

Non lavate in lavastoviglie coperchio, tappo per la valvola con la tabella dei tempi di cottura e pentola.

Non rimuovete mai lo sporco ostinato o bruciato utilizzando mezzi abrasivi, come coltelli, paglietta d'acciaio e strofinacci con fili di rame. Lasciate per qualche tempo la pentola immersa in acqua calda con del detersivo, dopo di ciò i residui ostinati possono essere rimossi con una spazzola, una spugna oppure con uno straccio.

È di particolare importanza che il tappo per la valvola con la tabella stampata sia pulita esclusivamente con una spugna umida (non usate né prodotti abrasivi né SWISS CLEANER).

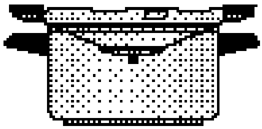
Per la pulizia non usare prodotti caustici come acqua di Javel.

Togliere le macchie calcaree ostinate con qualche goccia d'aceto, succo di limone o SWISS CLEANER. (Vedi cap. 17)

Se si verificano trascolorazioni da surriscaldamento, è consigliabile usare l'impasto di pulizia SWISS CLEANER.

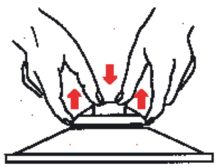
☞ Se risulta difficile girare il coperchio, lubrificate la guarnizione di gomma con un po' d'olio alimentare.

☞ Quando riponete la pentola, rovesciate il coperchio per evitare che la guarnizione all'interno del coperchio venga caricata oppure deformata.



11.1 Valvole

11.1.1 Applicare il tappo valvola

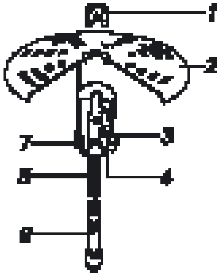


Togliere tutti i tappi della valvola con entrambe le mani.

11.1.2 Smontaggio della valvola modello INOX, CLASSIC, SUPREME e HOTEL

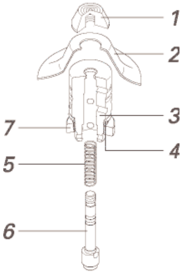
Per lo smontaggio, con una moneta o un cacciavite, allentare la vite della valvola con indicatore di pressione integrato (6) sulla parte interna del coperchio.

Modello INOX, CLASSIC e SUPREME



1 Testina della valvola
2 Tappo per valvola
3 Base della valvola
4 Guarnizione della valvola
5 Molla della valvola
6 Indicatore di pressione
7 Controdado

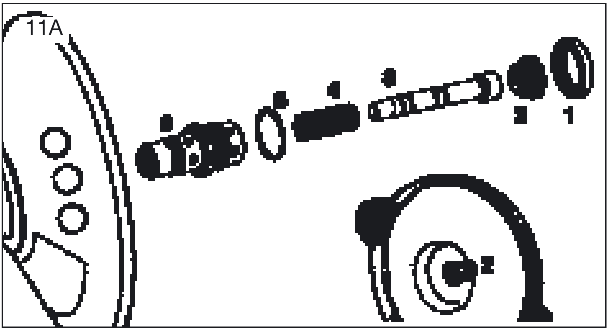
Modello HOTEL



11.1.3 Smontaggio della valvola del TIMAX

Per lo smontaggio, con una moneta o un cacciavite, allentare la vite della valvola (2) sulla parte interna del coperchio. (Fig. 11A).

11A

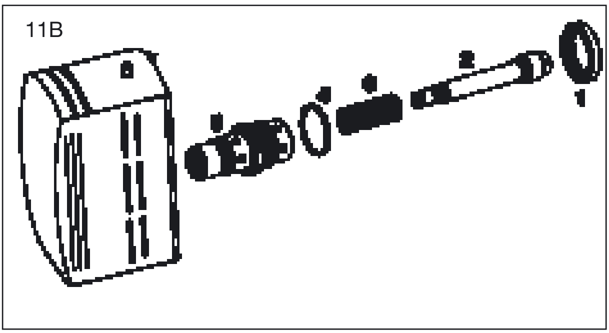


1 Controdado
2 Vite della valvola
3 Indicatore di pressione
4 Molla della valvola
5 Guarnizione della valvola
6 Base della valvola

11.1.4 Smontaggio della valvola del modello Top

Per lo smontaggio, con un cacciavite, allentare l'indicatore di pressione integrato (2) sulla parte interna del coperchio (Fig. 11B).

11B



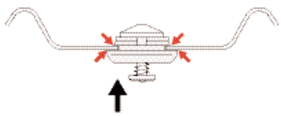
1 Controdado
2 Indicatore di pressione
3 Molla della valvola
4 Guarnizione della valvola
5 Base della valvola
6 Testina della valvola con indicatore di pressione integrato

11.1.5 Pulizia e montaggio della valvola

1. Smontate e pulite la valvola.
   Non utilizzate mai detersivi abrasivi.
2. Durante il montaggio, verificate che la testina della valvola sia saldamente serrata sull'indicatore di pressione.
3. Controllate la valvola dopo il montaggio. (Vedi cap. 6)

11.1.6 Montaggio della valvola Si (secondo dispositivo di sicurezza)

Far entrare manualmente la valvola premendola dall’interno del coperchio.



Interno del coperchio

Controllo:
La gomma blu deve essere ben aderente tutt’intorno al l’esterno e all’interno del coperchio.
La molla è visibile all’interno del coperchio.

11.2 Avvertenze supplementari per la pulizia e la manutenzione del modulo TIMAX

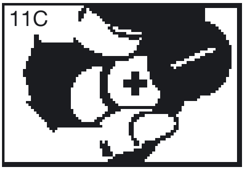
Oltre alle avvertenze generali per la pulizia e la manutenzione riportate nel Capitolo 11, si devono rispettare le seguenti avvertenze.

☞ Lavare il modulo TIMAX solo usando uno straccio umido. Il modulo TIMAX non deve essere mai lavato in lavastoviglie o con detersivi abrasivi, né pulito con coltelli, paglietta d’acciaio, Scotch Brite o strofinacci con fili di rame.

Rimuovere sempre il modulo TIMAX per pulire il coperchio.

11.2.1 Sostituzione della batteria del modulo TIMAX

1. Rimuovere il modulo TIMAX dal coperchio ed asciugarlo.
2. Aprire il coperchio dell’alloggiamento della batteria utilizzando una moneta; girarla nel senso della freccia.
3. Montare una nuova batteria, come indicato in Fig. 11C (controllo: il polo + deve essere visibile, altrimenti il TIMAX non sarà in grado di funzionare!).
4. Riapplicare il coperchio dell’alloggiamento della batteria e, sempre utilizzando una moneta, girarla in senso orario fino alla battuta.

11C


11D


5. Controllo del funzionamento: l’indicazione qui in alto (Fig. 11D) deve essere visibile per alcuni secondi.
   Se dopo aver premuto una prima volta il tasto d’avvio non appare alcuna indicazione, accertarsi che la batteria sia stata inserita correttamente (controllare la polarità).

11.3 Avvertenze supplementari per la pulizia e la manutenzione del modello DUROMATIC con rivestimento antiaderente

Accanto alle istruzioni di cure e di pulizia sotto il capitolo 11 si devono considerare anche seguenti indicazioni

Per la pulizia del rivestimento al titano non usare detergenti abrasivi o la pasta di pulizia SWISS CLEANER.

Subito dopo l'uso, ossia quando la pentola è ancora calda, effettuare il lavaggio del rivestimento con acqua calda e detersivo, in modo che i residui non si attacchino. Così facendo, i grassi residui non possono fissarsi e resta mantenuto l'effetto antiaderente.

12. Rimedi in caso di disturbi al modello DUROMATIC

Se non è garantito il perfetto funzionamento dei dispositivi di sicurezza, non utilizzate la pentola per la cottura a pressione. Rivolgetevi al Vostro rivenditore o ad un centro d'assistenza KUHN RIKON. (Vedi cap. 14)

Se la pentola a pressione non si chiude ermeticamente:
- accertarsi che la guarnizione di gomma sia posizionata correttamente (vedi cap. 7);
- ungere leggermente con olio alimentare la guarnizione di gomma o bagnarla con acqua;
- o se necessario, sostituirla.

Se la chiusura o l'apertura del coperchio richiede molta forza malgrado la guarnizione di gomma sia stata lubrificata con un po' d'olio (causa possibile: deformazione della pentola o del coperchio), la pentola deve essere controllata in un centro d'assistenza KUHN RIKON. (Vedi cap. 14)

Se durante la cottura attraverso la valvola di sicurezza Si (secondo dispositivo di sicurezza) fuoriesce del vapore, ciò significa che l'altra valvola (primo dispositivo di sicurezza) non funziona e quindi deve essere smontata, pulita e controllata come descritto nel capitolo 11.

Se l'indicatore di pressione rimane incastrato durante il controllo della valvola, dovete smontare, pulire e controllare quest'ultima. (Vedi cap. 11)
Se anche in questo modo il difetto non viene eliminato, dovete fare riparare il coperchio completo. (Vedi cap. 14)

12.1 Altri rimedi in caso d'anomalie del modulo TIMAX

Oltre ai rimedi generali in caso di disturbi riportati nel capitolo 12, possono esservi d'aiuto le seguenti avvertenze.

Possibili anomalie:

Non si riesce a regolare il modulo TIMAX: La batteria manca o non è inserita correttamente. Inserire una nuova batteria. (Vedi cap. 11.2.1)

Il segnale acustico risuona all'atto dell'attivazione del tasto centrale START:
Il dispositivo non è bloccato sulla valvola. Bloccare il modulo.
(Vedi cap. 8.1, Fig. 8A)

È visibile il simbolo della batteria:
La batteria deve essere sostituita. (Vedi cap. 11.2.1)

Non si riesce a correggere la regolazione del TIMAX (RESET non funziona):
- I tasti UP e DOWN non vengono premuti simultaneamente.
- Nella pentola c'è già pressione. Continuare la cottura senza il modulo TIMAX. (Vedi cap. 9.2)

Il TIMAX suona prima che compaia l'anello voluto:
- Il dispositivo non è bloccato correttamente. Bloccare di nuovo il dispositivo. (Vedi cap. 8.1, Fig. 8A)
- La vite della valvola non è stretta. Stringere la vite della valvola. (Vedi cap. 11.1.3)

Condensa nella finestrella:
Torna a sparire e non pregiudica in alcun modo il funzionamento del modulo TIMAX.

13. Garanzia

La KUHN RIKON AG concede 10 anni di garanzia (scontrino) su materiale e lavorazione di tutte le pentole. Sono esclusi danni da surriscaldamento, sporco, graffiature, trascolorazioni ed usura. L'uso normale delle guarnizioni metalliche e delle guarnizioni di gomma non cadono nella garanzia.

Il corpo del TIMAX non deve mai essere aperto (ad eccezione dell'alloggiamento della batteria), in caso contrario la garanzia decade.

14. Riparazioni, centri d'acquisto e d'assistenza

La pentola a pressione, in particolare i dispositivi di sicurezza, non vanno modificati.

La sicurezza non è più garantita se vengono usati pezzi di ricambio di altre marche. La KUHN RIKON non è in grado di controllare ogni accessorio d'uso commerciale. Usate quindi soltanto i pezzi di ricambio originali della KUHN RIKON.

Nel capitolo 18 e 19 sono illustrati dei pezzi di ricambio.

Per riparazioni o pezzi di ricambio originali contattate il Vostro rivenditore o il centro d'assistenza KUHN RIKON:

Svizzera e altri paesi:
KUHN RIKON AG
Service Center
CH-8486 Rikon
Tel. +41 52 396 03 50
Fax +41 52 396 02 02
service@kuhnrikon.ch

Germania:
Grossmann Service-Center
Feldbergstrasse 21
D-79650 Schopfheim
Tel. +49 7622 674 510
Fax +49 7622 619 00
grossmann-service@t-online.de



Sul fondo della pentola a pressione si trovano le informazioni mostrate qui accanto. Se contattate il centro d'assistenza, vogliate sempre indicare i dati sottolineati (numero d'articolo: ad es. 3341; data di produzione: ad es. 08.02; denominazione del prodotto: ad es. DUROMATIC).

⌀ = diametro della piastrella

15. Tutela dell'ambiente/smaltimento

La pentola, gli accessori e l'imballaggio devono essere conferiti per il debito riciclaggio. Vanno osservate le norme nazionali e regionali in vigore. In Svizzera, le pentole KUHN RIKON fuori uso possono essere rispedite (affrancate correttamente) direttamente ad un centro assistenza Kuhn Rikon. (Indirizzo vedi cap. 14)

16. Tabella dei tempi di cottura

I tempi di cottura sotto indicati possono variare leggermente secondo il prodotto, della conservazione e della qualità del prodotto da cuocere.

Cibo	Tempo cottura (min.)	Grado cott.	Aggiunta liquido
Brodi			
Brodo	20	1	in quantità necessaria
Minestra di piselli	12	1	in quantità necessaria
Minestra di verdura, secondo la verdura	5-8	1	in quantità necessaria
Minestra di semolino	8	1	in quantità necessaria
Minestra tipo gulasch	20	1	in quantità necessaria
Brodo di pollo, pollo lesso	40	1	in quantità necessaria
Pollastro	15	1	in quantità necessaria
Zuppa di patate	6	1	in quantità necessaria
Zuppa di farina	12	1	in quantità necessaria
Minestrone	8	1	in quantità necessaria
Brodo di coda di bue	30	1	in quantità necessaria
Bollito (brodo)	45	1	in quantità necessaria
Zuppa di cipolle	4	1	in quantità necessaria
Carne			
Arrosto di vitello	30	2	vedi ricetta, almeno $^1/_2$ dl
Stinco di vitello (intero)	45	2	vedi ricetta, almeno $^1/_2$ dl
Stinco di vitello (a fette)	25	2	vedi ricetta, almeno $^1/_2$ dl
Gulasch di vitello	20	2	vedi ricetta, almeno $^1/_2$ dl
Lingua di vitello	40	2	coprire compl. d'acqua
Testina di vitello	20	2	coprire compl. d'acqua
Arrosto di manzo/Arrosto di carne marinata	45	2	vedi ricetta, almeno $^1/_2$ dl
Involtini di manzo	13	2	vedi ricetta, almeno $^1/_2$ dl
Spezzatino di manzo	12	2	vedi ricetta, almeno $^1/_2$ di
Scaloppina di manzo (nel proprio sugo)	15	2	vedi ricetta, almeno $^1/_2$ dl
Gulasch di manzo	25	2	vedi ricetta, almeno $^1/_2$ dl
Bollito di manzo	45	2	vedi ricetta, almeno $^1/_2$ dl
Stinco di manzo	35	2	vedi ricetta, almeno $^1/_2$ dl
Lingua di manzo	50	2	coprire compl. d'acqua
Arrosto di maiale	40	2	vedi ricetta, almeno $^1/_2$ dl
Spezzatino di maiale	13	2	vedi ricetta, almeno $^1/_2$ dl
Stinco di maiale	40	2	vedi ricetta, almeno $^1/_2$ dl
Gulasch di maiale	25	2	vedi ricetta, almeno $^1/_2$ dl
Costate di maiale	20	2	vedi ricetta, almeno $^1/_2$ dl
Stinco di maiale lesso	35	2	coprire compl. d'acqua
Pancetta affumicata	25	2	coprire compl. d'acqua
Pancetta salata o non salata	20	2	coprire compl. d'acqua

Cibo	Tempo cottura (min.)	Grado cott.	Aggiunta liquido
Agnello			
Arrosto d’agnello	30	2	vedi ricetta, almeno 1/2 dl
Gulasch d’agnello	20	2	vedi ricetta, almeno 1/2 dl
Pollame			
Pollo in pezzi	8	2	vedi ricetta, almeno 1/2 dl
Pollo intero	15	2	vedi ricetta, almeno 1/2 dl
Selvaggina			
Arrosto di lepre	30	2	vedi ricetta, almeno 1/2 dl
Arrosto di capriolo	30	2	vedi ricetta, almeno 1/2 dl
Selvaggina in salmì	18	2	vedi ricetta, almeno 1/2 dl
Spezzatino di selvaggina	20	2	vedi ricetta, almeno 1/2 dl
Cibi vari			
Carne macinata di manzo/vitello/maiale	8	2	vedi ricetta, almeno 1/2 dl
Coniglio (arrosto, pezzi)	30	2	vedi ricetta, almeno 1/2 dl
Trippa	15	2	vedi ricetta, almeno 1/2 dl
Sugo di carne	30	2	vedi ricetta, almeno 1/2 dl
Bollito	15	2	vedi ricetta, almeno 1/2 dl
Minestrone (vedi tempi di cottura degli ingredienti)			
Riscaldamento di piatti di carne	3	2	vedi ricetta, almeno 1/2 dl
Galantina	60	2	vedi ricetta, almeno 1/2 dl
Pesce (con cestello multicucina)			
Pesce intero, p.es. luccio, oppure pezzo grande di coda	6	1	fino al cestello
Pezzi di pesce, p.es. merluzzo	3	1	fino al cestello
Filetti di pesce grandi, p.es. ippoglosso	2	1	fino al cestello
Fondo di pesce (brodetto)	5	1	fino al cestello
Verdura fresca (con cestello multicucina o cestello cuoci-vapore)			
Carciofi	14	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Verdura del foglio (coste, lattuga, barbabietola)	3	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Cavolfiore	3	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Fagiolini	3	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Broccoli	2	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Finocchio	6	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Cavolo bianco tagliato a metà	6	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Castagne	12	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Piselli dolci	3	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Rapa tagliata a metà/a fette	6/2	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Porro tagliato a fette	3	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Pannocchia di granoturco	7	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Peperoncino tagliato a strisce/peperone	3	2	fino al cestello, almeno 1 dl

Cibo	Tempo cottura (min.)	Grado cott.	Aggiunta liquido
Navoni divisi in quattro	12	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Navoni tagliati a fette	5	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Rapa rossa	25	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Cavolo di Bruxelles	4	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Cavolo rosso	10	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Carote	6	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Crauti crudi	30	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Scorzonera	12	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Sedano di Verona tagliato a metà/a fette	6/2	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Asparagi	5-10	2	fino al cestello, almeno 1 dl*
Pomodori per sughi	6	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Cavolo verzotto tagliato a metà	8	2	fino al cestello, almeno 1 dl
			* È indispensabile raffreddare la pentola sotto il getto d'acqua fredda

Patate (con cestello multicucina)
(Per patate novelle, il tempo di cottura si riduce fino ad un terzo)

Patate lesse con buccia	7-10	2	fino al cestello (senza cestello: 1 dl di liquido)
Patate lesse divise in quattro	4	2	idem
Patate tagliate a fette	2	2	idem

Cereali
(Versate i cereali nel liquido in ebollizione e mescolate a fondo prima di chiudere la pentola!)
$1:1\frac{1}{2}$ (p.es. 1 tazza di riso = $1\frac{1}{2}$ tazze d'acqua)

Riso (parboiled)	6	1	$1:1\frac{1}{2}$
Riso (risotto)	5	1	1:2
Riso e latte	10	1	1:3
Riso integrale messo a mollo	12	1	1:2
Riso integrale non messo a mollo	18	1	$1:1\frac{1}{2}$ - $1\frac{3}{4}$
Riso integrale (parboiled)	6	1	1:3
Riso selvatico messo a mollo (acqua non salata)	15	1	$1:1\frac{1}{2}$
Riso selvatico non messo a mollo	25	1	1:3
Semolino	4	1	1:3
Polenta	5	1	1:3
Granoturco	12	1	1:3

Legumi secchi
(messi a mollo per una notte. Per i legumi secchi non messi a mollo, il tempo di cottura aumenta di circa un terzo. Salate i legumi secchi soltanto dopo la cottura per evitare un aumento del tempo di cottura!)

Soia, fagioli borlotti, fagioli bianchi	8	1	coprire compl. d'acqua
Ceci, piselli gialli	10	1	coprire compl. d'acqua
Fagioli rossi	12	1	coprire compl. d'acqua
Lenticchie verdi e marroni (non messe a mollo)	7	1	rapporto acqua/cibo 3:1

Cibo	Tempo cottura (min.)	Grado cott.	Aggiunta liquido
Frutta fresca (con cestello multicucina)			
Pere, mele, pesche, prugne, albicocche molto mature	2	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Prugne, albicocche ancora dure	4	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Cotogne	10	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Castagne	12	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Verdura surgelata, non scongelata (con cestello multicucina)			
Spinaci in foglia (confezione da 500 g)	10	2	solo fino al cestello
Rosette di cavolfiore	6	2	solo fino al cestello
Fagiolini	5	2	solo fino al cestello
Rosette di broccoli	5	2	solo fino al cestello
Piselli dolci	4	2	solo fino al cestello
Cavoli di Bruxelles	3	2	solo fino al cestello
Cavolo rosso cotto (500 g)	12	2	solo fino al cestello
Spinaci tritati (confezione da 500 g) (senza cestello multicucina)	10	2	
Tempo di preparazione di cibi precotti surgelati			
Nella confezione di plastica:			
Carne, piatti completi, confezione piccola	10	2	coprire la confezione d'acqua fino a metà
Carne, piatti completi, confezione grande	12	2	coprire la confezione d'acqua fino a metà
Frutta e verdura secca			
(Mettete a mollo frutta/verdura secca, non occorre metterla a mollo se è stata comprata in commercio.)			
Albicocche, pesche, prugne	2	2	coprire appena d'acqua
Fette di mela	3	2	coprire appena d'acqua
Pere intere (messe a mollo)	4	2	coprire appena d'acqua
Castagne	20	2	coprire appena d'acqua
Fagioli (messi a mollo)	12	2	coprire appena d'acqua
Cibi vari			
Minestra di verdura	15	2	acqua fino al cestello
Budini, forme grandi	14	2	acqua fino al cestello
Budini, forme piccole per porzioni	8	2	acqua fino al cestello

17. Accessori DUROMATIC

	Descrizioni dell'articolo	Nr.	adatto a		
	Cestello cuociverdura	2005			∅ 14 – 22 cm
	Cestello a fili	2001			∅ 22 cm
	Estrattore di succhi	2010	DUROMATIC DUROTHERM	da 5 L 5 L	∅ 24 cm ∅ 22 cm
	Estrattore di succhi	2012	DUROMATIC	da 5 L	∅ 22 cm
	SWISS ENERGYSAVER	2080 2081			∅ 28 cm ∅ 24 cm
	SWISS CLEANER Pasta per pulire 200 gr.	2015			
	SWISS EASY CLEANER Detergente liquido 250 ml	2016			
	Set proteggimani DUOPACK	2053	DUROTHERM TIMAX		
	Orologio da cucina DUROMATIC	2295			

18. Parti di ricambio per DUROMATIC

Fra le molte parti di ricambio abbiamo scelto per voi le più importanti. Tutte le altre parti di ricambio sono in vendita presso i rivenditori specializzati.
Per avere la giusta parte di ricambio, comunicateci il numero dell'articolo e la data di produzione della pentola (vedi cap. 14) o inviate il pezzo difettoso ad uno dei centri assistenza KUHN RIKON.

	Descrizioni dell'articolo	Nr.	adatto a
	Valvola SI	1565	Tutti modelli dal 1980 (senza HOTEL e BRINOX)
	Indicatore di pressione con molla	3851	Tutti modelli dal 1980 (senza TIMAX e TOP)
	Indicatore di pressione con molla	1701	TOP
	Molla della valvola	1553	TOP
	Molla della valvola DUOPACK	3122	Tutti i modelli dal 1980 (senza TIMAX e TOP)
	Testina della valvola DUOPACK	3853	BRINOX-HOTEL
	Testina della valvola	1488	SUPREME INOX CLASSIC
	Testina della valvola	1751	TOP dal prod. 09/00
	Copertura blu D/F	1490	SUPREME
	Copertura blu E/Sp	1491	SUPREME
	Copertura blu I/R	1586	SUPREME
	Copertura verde D/F	1492	SUPREME
	Copertura verde E/Sp	1525	SUPREME
	Copertura verde I/R	1587	SUPREME
	Copertura nera	1454	CLASSIC

18. Parti di ricambio per DUROMATIC

	Descrizioni dell’articolo		Nr.	adatto a	
	Copertura		1621	INOX	
	Copertura		3852	BRINOX-HOTEL (senza SI-valvola)	
	Copertura		1752	TOP	
	Guarnizione di gomma ∅ 20 cm	nera	1540 (3026)	Tutti modelli	∅ 20 cm
	Guarnizione di gomma ∅ 22 cm	nera	1541 (3034)	Tutti modelli	∅ 22 cm
	Guarnizione di gomma, ∅ 24 cm	nera	1542 (3009)	Tutti modelli	∅ 24 cm
	Guarnizione di gomma, ∅ 28 cm	nera	1503	HOTEL	∅ 28 cm
	Guarnizione di gomma, Silicone, ∅ 20 cm	blu	1657 (3026)	Tutti modelli	∅ 20 cm
	Guarnizione di gomma, Silicone, ∅ 22 cm	blu	1501	Tutti modelli	∅ 22 cm
	Guarnizione di gomma, Silicone, ∅ 24 cm	blu	1502	Tutti modelli	∅ 24 cm

18. Parti di ricambio per DUROMATIC

	Descrizioni dell'articolo		Nr.	adatto a	
	Cestello multicucina ∅ 20 cm, ∅ interno della pentola	Inox	1402	Tutti modelli	∅ 20 cm
	Cestello multicucina ∅ 22 cm, ∅ interno della pentola	Inox	3319	Tutti modelli	∅ 22 cm
	Cestello multicucina ∅ 28 cm, ∅ interno della pentola	Inox	1404	HOTEL	

19. Parti di ricambio per DUROTHERM TIMAX

	Descrizioni dell'articolo		Nr.	adatto a
	Vita della valvola		1551	TIMAX
	Indicatore di pressione con molla		1552	TIMAX
	Molla della valvola		1553	TIMAX
	Modulo automatico	scritta in oro	1557	DUROTHERM
	Modulo automatico	scritta in argento	1581	DUROTHERM
	Batteria		1558	
	Copertura di cassa della batteria		1549	

I

19. Parti di ricambio per DUROTHERM TIMAX

	Descrizioni dell'articolo		Nr.	adatto a	
	Sottopentola		1410	DUROTHERM TIMAX	∅ 18 cm
	Sottopentola		1411	DUROTHERM TIMAX	∅ 22 cm
	Cestello ∅ 18 cm, ∅ interno della pentola	Inox	1403	DUROTHERM TIMAX	2 L
	Cestello ∅ 20 cm, ∅ interno della pentola	Inox	1402	DUROTHERM TIMAX	3-5 L

DUROMATIC

Índice

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

⚠ **Advertencias importantes de seguridad**

☞ **Indicación**

1. Las ventajas de su olla a presión DUROMATIC, a simple vista

- Cocción que preserva las vitaminas (para su salud)
- Ahorro de energía y tiempo (el tiempo de cocción con presión es de aprox. 1/3 del tiempo de cocción habitual)
- Asas de plastico termoaislantes (seguridad en el manejo)
- Marca de la cantidad de llenado (grabado laser en el interior: 1/2 y 2/3 de la cantidad de llenado)
- Bloqueo totalmente automático de la tapa (impide que la olla pueda ser abierta estando bajo presión)
- Válvula de aroma (se preservan el aroma y el color natural de las comidas)
- Indicador de presión acústico (para facilitar el manejo)
- Protección múltiple contra sobrepresión (para su seguridad)
- Fondo sandwich Supertérmico, (distribución óptima del calor, apto para todo tipo de cocinas, incluso las de inducción)
- Acero inoxidable especial (garantiza calidad y duración)
- Algunos modelos con despresurizado automático de dos niveles
- Productos de muy fácil cuidado y servicio

1.1 Las ventajas adicionales de su olla a presión con el exclusivo módulo TIMAX

Además de las ventajas conocidas de las ollas a presión de KUHN RIKON, este módulo le ofrece ventajas adicionales decisivas:

- Trabajo de observación drásticamente reducido, porque TIMAX le avisa con un silbido cuándo su olla a presión ha alcanzado el nivel deseado de cocción.
- Más independencia de la cocina, pues, una vez alcanzada la presión de cocción, usted puede quitar el módulo TIMAX y llevárselo consigo. También en el jardín o en el sótano le avisa acústicamente de que su comida ya está cocida.
- Cumplimiento exacto del tiempo de cocción programado por usted, ya que TIMAX lo mide exactamente y le avisa con una señal acústica (silbido).

Le simplificamos el trabajo gracias a la modernísima tecnología TIMAX. Además no debe olvidar la triple utilidad de nuestra batería de cocina DUROTHERM de KUHN RIKON, que le permite cocinar, servir y conservar calientes los alimentos, todo en un mismo producto.

1.2 Las ventajas adicionales de su olla a presión con recubrimiento antiadherente

Además de las ventajas conocidas de las ollas a presión de KUHN RIKON, este recubrimiento le ofrece más ventajas decisivas:

- Resistente recubrimiento de titanio
- Recubrimiento antiadherente (las comidas no se pegan)
- Se puede freír primero con fuego fuerte
- Limpieza fácil
- Olla multifuncional: freír primero con fuego fuerte y luego terminar la cocción con presión (cocción con presión: aprox. 1/3 del tiempo normal)

2. Utilización correcta

La olla a presión DUROMATIC ha sido concebida para cocinar con un mínimo de agua y puede ser utilizada en todo tipo de cocinas, incluso las de inducción, tanto del hogar como de hostelería.

☞ Las ollas a presión KUHN RIKON S.A. son especialmente apropiadas para comidas que normalmente requieren largo tiempo de cocción:

sopas
carnes (p.ej. asado, gulash, guisos, etc.)
hortalizas
patatas / determinados cereales y legumbres
productos secos, arroz

⚠ Su olla funciona bajo presión.
Aunque la olla a presión DUROMATIC se distinga por su alto nivel de calidad y seguridad, no puede descartarse la posibilidad de que se produzcan lesiones (por escaldamiento) o daños materiales, si la olla es utilizada de forma incorrecta o se emplea para fines inapropiados. Por eso le recomendamos atenerse a las advertencias de seguridad marcadas en rojo.

3. Seguridad

Antes de usar su olla a presión DUROMATIC, lea éstas instrucciones de uso hasta el final, especialmente las indicaciones referentes al control, a la limpieza y al mantenimiento de los dispositivos de seguridad. Preste especial atención a las advertencias de seguridad marcadas con un triángulo rojo.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Durante el uso de la olla a presión hay que atenerse siempre a las siguientes medidas básicas de precaución

1. Leer todas las instrucciones.
2. No tocar las superficies calientes. Sujetar la olla sólo por el mango o las asas.
3. Al usar la olla a presión en presencia de niños, hay que vigilar a éstos muy atentamente.
4. No poner nunca la olla a presión en un horno caliente.
5. Al utilizar una cocina de gas, le rogamos leer el capítulo 4.
6. Maneje siempre la olla a presión con extremado cuidado, sobre todo si contiene líquido hirviendo.
7. Usar la olla a presión sólo para los fines previstos. (Ver cap. 2)
8. Este aparato cocina con presión. Si se emplea incorrectamente, podrían producirse lesiones por quemadura. Antes de la puesta en marcha, asegúrese de haber cerrado la olla correctamente. (Ver cap. 7)
9. No llenar nunca la olla más de 2/3 de su capacidad. Si se guisan alimentos que se hinchan durante la cocción, como p.ej. arroz, legumbres secas, etc., la olla sólo debe ser llenada hasta la mitad. (Ver cap. 5)
10. No usar esta olla para preparar compota de manzana, arándanos, cebada, copos de avena u otros productos de cereales (excepto los mencionados en la página 153), ni guisantes, pastas, macarrones o ruibarbo. Estos alimentos tienden a formar espuma o salpicaduras que pueden bloquear la válvula. Estos alimentos no se deben cocinar nunca en la olla a presión.
11. Antes de cada utilización hay que controlar si el indicador de presión de la válvula se puede mover libremente. (Ver cap. 6)
12. La olla a presión sólo se debe abrir después de haberla enfriado y después de que haya desaparecido la presión interior. Si los mangos no se pueden mover o sólo se pueden mover con dificultad significa que la olla aún conserva presión interior. En tal caso no trate de abrirla nunca. La presión interior de la olla puede resultar peligrosa. (Ver cap. 10)
13. Esta olla no se debe usar con presión para freír alimentos en aceite.
14. Aténgase a las instrucciones de limpieza y mantenimiento después de cada uso.
15. Después de alcanzar la presión normal de cocción, reduzca el calor de modo que el líquido que produce el vapor no se pueda escapar.

¡GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES!

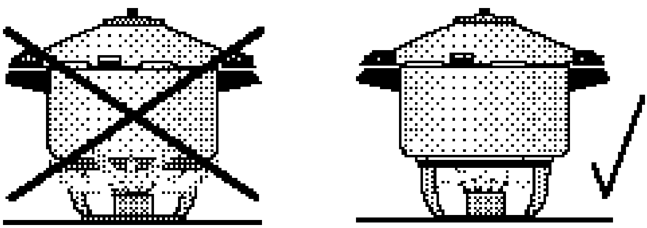
4. Puesta en marcha de la olla a presión DUROMATIC

Antes de usarla por primera vez, hay que lavar con agua caliente y detergente la olla, la tapa y la junta de goma.

En las cocinas eléctricas, el diámetro de la placa de cocción y el tamaño de la base de la olla a presión deberán ser iguales. Está debidamente señalado en el fondo de la olla, en su parte exterior. (Ver cap. 14)

En algunas cocinas de inducción, y bajo ciertas condiciones, se puede generar un sonido durante la cocción porque el campo magnético produce una vibración en la olla. Esto no se puede evitar, pero no hay que preocuparse puesto que no dañará la cacerola.

En las cocinas a gas, la llama no deberá sobresalir de la base de la olla ni calentar la pared externa de la misma. Esto produciría un cambio del color de la olla y las asas (o mangos) se calentarían innecesariamente. Recomendación: emplear un salvallamas. (Ver cap. 17)



4.1 Puesta en marcha del módulo TIMAX

Colocar la batería en el módulo TIMAX. (Ver cap. 11.2.1)

☞ Respetar las indicaciones y advertencias del fabricante de las baterías. Usar sólo baterías de litio de 3 voltios, tipo Toshiba CR 2025 (KUHN RIKON art. n° 1558).

⚠ El uso de otras baterías puede suponer un riesgo (inflamación, explosión).

4.2 Puesta en marcha de la DUROMATIC con recubrimiento antiadherente

Después de lavar y secar minuciosamente la olla a presión con detergente antes del primer uso, poner unas gotas de aceite de cocina en la olla y repasarla con un papel de cocina.

5. Llenado

Nunca llene la olla por encima de los 2/3 de su capacidad, contando el líquido que se añada (ver la marca en el interior de la olla).

Cuando se preparen sopas, determinados cereales y legumbres secas (ver página 153), o judías secas, no hay que llenar nunca más de la mitad de la olla (marca de 1/2).

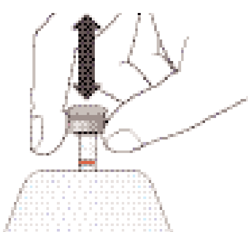
Si se llena la olla en exceso, pueden resultar afectados los elementos de seguridad (peligro de escaldamiento).

No olvide añadir líquido (ver la tabla de tiempos de cocción en el cap. 16), pues la evaporación total del líquido puede causar el sobrecalentamiento del alimento y de la olla.

Los granos de sal deberán ser disueltos completamente removiéndolos en agua caliente. No conservar en la olla agua salada ni comidas muy saladas, ya que esto podría atacar el acero.

6. Comprobación la válvula

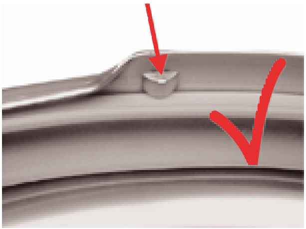
¡La válvula es un dispositivo de seguridad! Comprueba si la pequeña cápsula de la válvula está fuertemente apretada. Si no es así, enrósquela firmemente
(ver las indicaciones de limpieza y mantenimiento en el cap. 11).

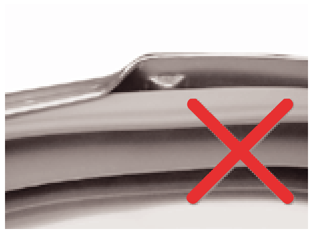


Tirando ligeramente del indicador de presión controle si la válvula se puede mover libremente. Si la válvula no se mueve libremente la olla a presión no debe ser utilizada. (Ver el cap. 12: Ayudas en caso de avería)

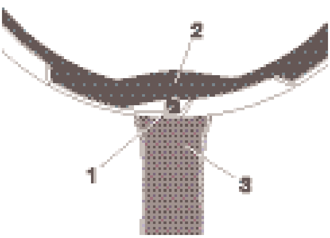
7. Cerrado de la olla

Poner la junta de goma cuidadosamente en el interior de la tapa, asegurándose de que quede por debajo de las dos pestañas pequeñas, bien pegada al fondo y encajada por debajo de los dos puntos de fijación.





Compruebe que el pasador de seguridad coloreado aleje la junta de goma del borde de la tapa.



1 Pasador de seguridad con muelle (montado dentro del mango de la olla)

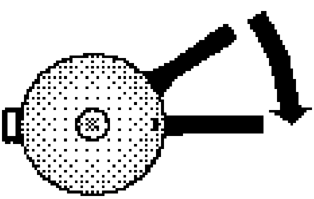
2 Junta de goma (posición, para una olla que no está completamente cerrada)

3 Mango de la tapa

ESP

Modelo con mango:

Colocar la tapa sobre el cuerpo, tal y como se indica en la ilustración. El triángulo de posicionamiento de la tapa debe apuntar al centro del mango del cuerpo.

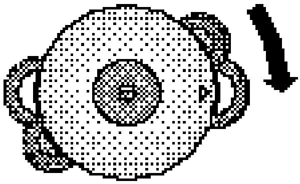


Girar la tapa en el sentido de las agujas del reloj, hasta que el mango de la tapa esté sobre el mango del cuerpo.

☞ Control: La olla estará bien cerrada, si el mango del cuerpo y el mango de la tapa se encuentran justo uno encima del otro.

Modelo con asas laterales:

El triángulo de posicionamiento de la tapa deberá coincidir con el centro del asa lateral del cuerpo.

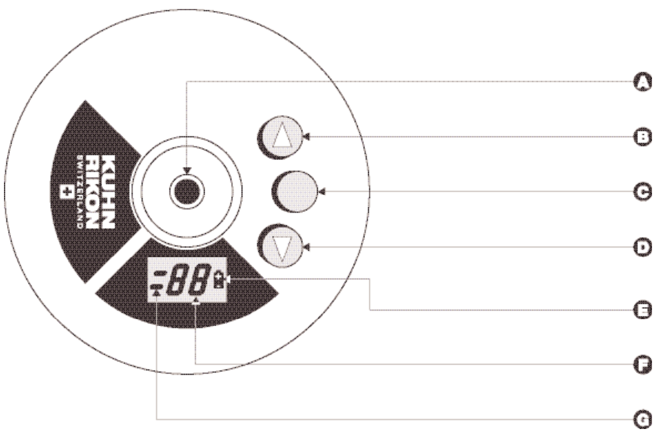


Girar la tapa en el sentido de las agujas del reloj, hasta que las asas de la tapa cubran las asas del cuerpo.

☞ Control: Las asas laterales del cuerpo y las de la tapa deberán estar unas encima de las otras.

Si posee una DUROTHERM TIMAX o una DUROMATIC TIMAX aténgase a las siguientes instrucciones, en caso contrario siga con el capítulo 9.

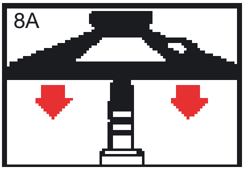
8. Ajuste del módulo TIMAX



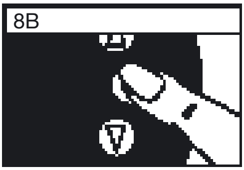
A Indicador de presión
B Tecla «arriba»
C Tecla «inicio»
D Tecla «abajo»

E Control de la batería
F Tiempo de cocción en minutos
G Nivel de cocción

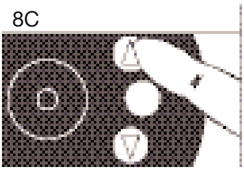
8.1 Cocción al nivel de cocción 2 con el módulo TIMAX


8A

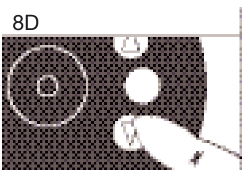
1. Colocar el módulo TIMAX sobre la válvula de modo que se perciba el engatillado del clip. Si no engatilla, no se puede ajustar el módulo TIMAX (fig. 8A).


8B

2. Conectar: pulsar la tecla INICIO (tecla del medio, fig. 8B).


8C

3. Ajustar el tiempo de cocción: pulsar la tecla ARRIBA hasta que aparezca el tiempo deseado (fig. 8C).


8D

Corregir el tiempo de cocción: con la tecla ABAJO se puede reducir el tiempo de cocción (fig. 8D).


8E

4. Confirmar el tiempo de cocción: volver a pulsar la tecla INICIO (tecla del medio, fig. 8E). Se oirá un sonido agudo.

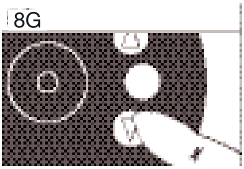

8F

Ahora la cocción al nivel de cocción 2 está ajustada. Ejemplo (fig. 8F): nivel de cocción 2 durante 10 minutos.

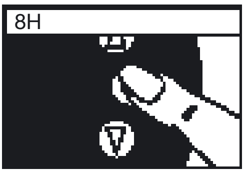
ESP

8.2 Cocción al nivel de cocción 1 con el módulo TIMAX
(cocción suave)

Ajustar el tiempo de cocción:
pasos 1 a 4 anteriormente descritos.



5. Establecer cocción al nivel 1:
   pulsar la tecla ABAJO
   (fig. 8G).



6. Confirmar el nivel de cocción 1: pulsar la tecla INICIO (tecla del medio, fig. 8H).
   El módulo vuelve a reaccionar con un sonido agudo.



Ahora ha sido ajustado la cocción al nivel de cocción 1. Ejemplo (fig. 8F):
nivel de cocción 1 durante 5 minutos.

8.3 Corrección de los ajustes efectuados en el módulo TIMAX (función RESET)

Pulsar simultáneamente las teclas ARRIBA y ABAJO.
Nuevo ajuste: a partir del punto 2, capítulo 8.1.

Ahora, el módulo TIMAX está ajustado.

☞ Una vez que el módulo TIMAX ha sido ajustado correctamente ya no debe haber manipulaciones en el indicador de presión ni en los tiempos establecidos.
El módulo TIMAX se puede quitar de la tapa después de alcanzar el nivel de cocción deseado (se percibirá un silbido).

9. Cocinar con presión

⚠ Sujete la olla caliente únicamente por las asas y/o el mango. Maneje la olla siempre con extremo cuidado, sobre todo si ésta contiene líquido hirviendo. Las ollas a presión con asas metálicas pueden requerir el uso de guantes de tela.

⚠ Evite la evaporación total del líquido de la olla, ya que de lo contrario podrían producirse daños.

⚠ Nunca deje la olla a presión vacía sobre la placa caliente.

⚠ No use esta olla para preparar compota de manzana, arándanos, cebada, copos de avena u otros productos de cereales (excepto los mencionados en la página 153), guisantes, pastas o macarrones. Estos alimentos tienden a formar espuma o salpicaduras que pueden bloquear la válvula.

⚠ Si la olla no funciona bien: retírela del fuego y deje que se enfríe.

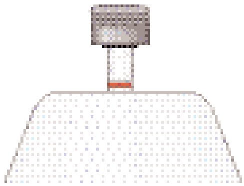
ESP

Cierre correctamente la olla y póngala en la placa del diámetro correspondiente al tamaño de la base de la olla, que está debidamente señalado en el fondo de la olla (en su parte exterior - ver cap. 14) y conecte a toda su potencia la fuente de calor.

En cuanto el contenido de la olla comience a hervir, lo primero que escapará por la válvula será el oxígeno del aire. A continuación, se disparará hacia arriba el cabezal de la válvula. Seguidamente, el indicador de presión se elevará, indicando el aumento de presión dentro de la olla. Observe: al poco tiempo podrá verse en el indicador de presión el primer anillo rojo, el cual indica que se ha alcanzado el nivel de cocción 1.

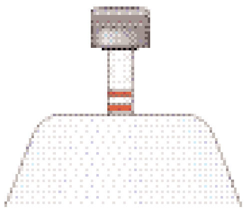
☞ En cuanto se puede ver la segunda anilla roja, comienza el tiempo de cocción. (Ver cap. 16: Tabla de tiempos de cocción)

Significado de los niveles de cocción:



Nivel de cocción 1
Cocción suave a baja presión. (0.4 bar)

El nivel de cocción 1 se alcanza cuando se puede ver el primer anillo rojo del indicador de presión. Durante todo el tiempo de cocción, sólo deberá permanecer visible el primer anillo rojo.



Nivel de cocción 2
Cocción rápida a alta presión. (0.8 bar)

El nivel de cocción 2 se alcanza cuando se pueden ver los dos anillos rojos del indicador de presión. Durante todo el tiempo de cocción, deberán permanecer visibles siempre los dos anillos rojos.

Para mantener el nivel de cocción deseado, se deberá reducir correspondientemente el suministro de calor.

Si se percibe un sonido silbante y se produce escape de vapor, será señal de que se alcanzó la presión máxima de cocción de 1.2 bar. Reduzca el calor y/o retire durante un tiempo breve la olla de la fuente de calor, hasta que la segunda raya roja del indicador de presión baje pero aún se pueda ver.

☞ En el vaporizador o en la rejilla se pueden hervir verduras de forma especialmente suave, preservando su color, su aroma, sus vitaminas y sus propiedades nutritivas.

9.1 Cocinar con el módulo TIMAX

Una vez alcanzado el nivel de cocción programado, esto se indica con un sonido agudo repetitivo.

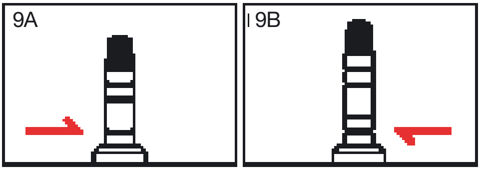
El módulo TIMAX controla ahora el tiempo de cocción deseado, lo que es indicado por el parpadeo de la señal «min». El tiempo de cocción restante se puede ver siempre en el display.

☞ Para mantener el nivel de cocción deseado hay que reducir correspondientemente el calor de la placa de la cocina.

☞ Si sale de la cocina, puede llevarse con usted el módulo TIMAX.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el módulo TIMAX emitirá un sonido agudo durante 30 segundos. Retirar la olla del fuego. Pulsando la tecla START, puede desconectarse antes el silbido. Pasado cierto tiempo, la indicación que muestra el visor del módulo se apaga automáticamente.

9.2 Usos especiales: Cocinar sin el módulo TIMAX



Sin el módulo TIMAX instalado, el tercer anillo del indicador de presión corresponde al primer nivel de cocción (fig. 9A) y el cuarto anillo al segundo nivel (fig. 9B).

9.3 Asar con una DUROMATIC con recubrimiento antiadherente

Utilizar sólo aceites o grasas vegetales aptos para freír alimentos (mirarlo en las etiquetas de los envases) cuando se frían los alimentos, antes de ponerlos a cocinar bajo presión.

☞ A pesar del recubrimiento de fondo duro de titanio, sumamente resistente le recomendamos utilizar cucharas y tenedores sintéticos o de madera para dar vuelta o remover la comida.

ESP

10. Purgado del vapor y apertura de la olla

⚠ ¡No abrir jamás la olla a la fuerza!

⚠ Si se han preparado alimentos pastosos o de gran contenido en grasa, hay que sacudir ligeramente la olla a presión antes de abrir la tapa para evitar que el contenido salpique.

La olla a presión puede abrirse con una fuerza normal una vez que no tiene presión interior (válvula de seguridad). Se puede reducir la presión interior mediante expulsión de vapor, tal y como se explica a continuación:

10.1 Purgado lento del vapor:

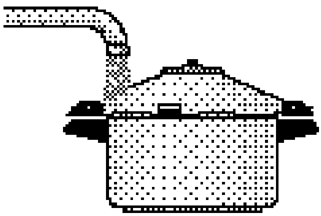
Colocar la olla al lado de la placa y dejarla enfriar.

10.2 Purgado normal del vapor:



Presionar ligeramente el indicador de presión con el dedo hasta que deje de salir vapor.

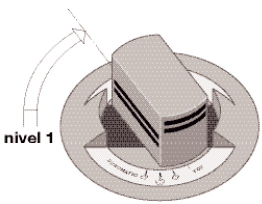
10.3 Purgado rápido del vapor:



Enfriar el borde de la olla bajo un chorro de agua fría (sólo el borde de la olla, ya que de lo contrario, el agua podrá ser aspirada hacia el interior de la olla).

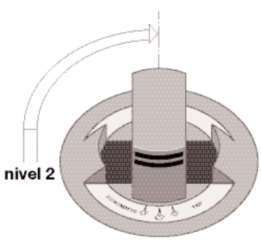
Ciertos modelos tienen una función automática adicional de despresurizado.

10.4 Purgado automático normal del vapor:



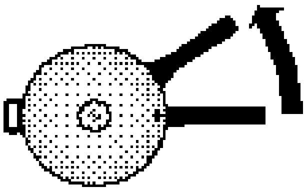
Levantar la cápsula de la válvula y girarla en 75° hasta que engatille por primera vez (nivel 1).

10.5 Purgado automático rápido del vapor:



Levantar un poco más la cabecilla de la válvula y girarla en 90° hasta que engatille por segunda vez (nivel 2).

10.6 Apertura de la olla despresurizada



La olla estará despresurizada, e.d. sin presión, cuando el indicador de presión permanezca bajado. Ahora, deslice las asas de la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj, hasta quedar al lado de las asas de la olla. En esta posición, la tapa puede ser retirada fácilmente de la olla.

Sugerencias para purgar el vapor en determinados alimentos:

☞ Alimentos que requieran un tiempo de cocción corto:
Purgar el vapor rápidamente, de lo contrario, éstos prodrían cocerse demasiado.

☞ Hortalizas de cocción larga / sopas / carnes completamente sumergidas en líquido / patatas / cereales / judías secas:
Purgar el vapor lentamente. ¡No enjuagar con agua!
(las patatas podrían romperse).

☞ Carne (normal) / hortalizas / hortalizas congeladas / frutas frescas / alimentos secos (sin judías):
Purgar el vapor de forma normal o rápida (para alimentos precocinados congelados, hay que retirar primero la olla de la fuente de calor y dejarla reposar durante un minuto).

☞ Pescado / Arroz:
Purgado rápido del vapor

⚠ Alimentos pastosos o de alto contenido en grasa (p.ej. legumbres secas): Purgado lento del vapor, sacudiendo ligeramente la olla antes de abrir la tapa para que no salpique la comida.

⚠ Después de cocinar carne con piel, que puede levantarse por el efecto de la presión, no pinchar la carne mientras la piel está todavía hinchada, peligro de escaldamiento.

ESP

11. Indicaciones para la limpieza y el mantenimiento de la DUROMATIC

⚠ En condiciones normales, la válvula se limpia por sí sola. Sin embargo, si ha salido algo de alimento por la válvula, ésta deberá ser desmontada y limpiada. (Ver cap. 11.1)

⚠ Los mangos o las asas que estén sueltos deberán ser atornillados firmemente con un destornillador. Si surgen problemas, rogamos ponerse en contacto con su distribuidor o con el Servicio Técnico de KUHN RIKON. (Ver cap. 14)

☞ Quitar la junta de goma de la tapa después de cada uso. Lavar cuidadosamente la junta de goma asi como la tapa, especialmente por su lado exterior.

⚠ La válvula de seguridad (segundo dispositivo de seguridad) debe estar siempre correctamente colocada en la tapa (se debe ver el muelle en el interior de la tapa). Esta válvula no se debe desmontar nunca para limpiarla.

☞ La tapa, la campana de la válvula con los tiempos de cocción, la junta de goma y la olla no deben ser lavados en el lavavajillas.

☞ La suciedad, incluso si es fuerte y está quemada o incrustada, no debe ser retirada utilizando medios agresivos como cuchillos, esponjilla de acero o trapo de cobre. En tales casos, dejar la olla a remojo con agua caliente y detergente durante un tiempo prolongado y después eliminar los residuos residentes con un cepillo de fregar, una esponja o un trapo.

☞ El módulo de la tapa, que tiene los tiempos de cocción impresos, sólo debe de ser limpiado con un paño húmedo (no utilizar otros medios abrasivos, ni SWISS CLEANER o similares).

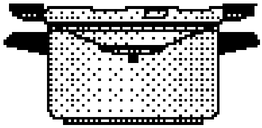
☞ No usar productos abrasivos como la lejía o aguarrás para limpiar la olla.

☞ Las manchas de cal persistentes pueden ser retiradas con unas gotas de vinagre, zumo de limón o SWISS CLEANER. (Ver cap. 17)

☞ Si se ha producido un cambio de color a causa del exceso de calor, recomendamos el uso de la pasta de limpieza SWISS CLEANER.

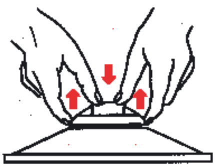
☞ Si la tapa gira con dificultad hay que untar ligeramente la junta de goma con aceite de cocina.

☞ Para guardar la olla, colocar la tapa en posición invertida sobre la olla, para evitar que la junta de goma que se encuentra dentro de la tapa tenga que soportar peso y se deforme.



11.1 Válvulas

11.1.1 Quitar el módulo de la tapa



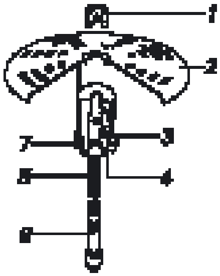
Sacar todos los módulos de la tapa con ambas manos.

ESP

11.1.2 Desmontaje de las válvulas de las ollas INOX, CLASSIC, SUPREME y HOTEL

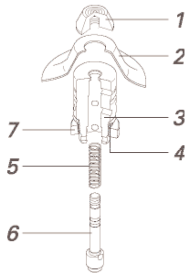
Retirar la cabeza de la válvula del indicador de presión desenroscándola con un desatornillador o una moneda por la parte interior de la tapa.

Modelo INOX, CLASSIC y SUPREME



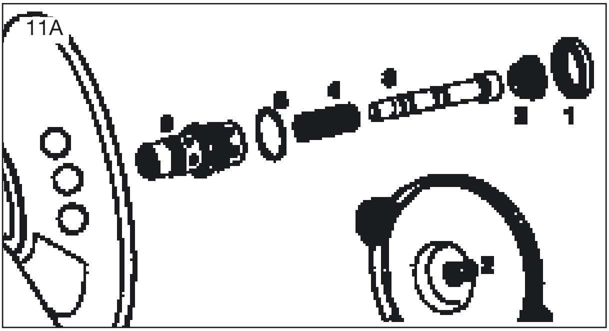
1 Cápsula de la válvula
2 Campana de la válvula
3 Casquillo de la válvula
4 Arandela de la válvula
5 Muelle de la válvula
6 Indicador de presión
7 Contratuerca

Modelo HOTEL



11.1.3 Desmontaje de la válvula TIMAX

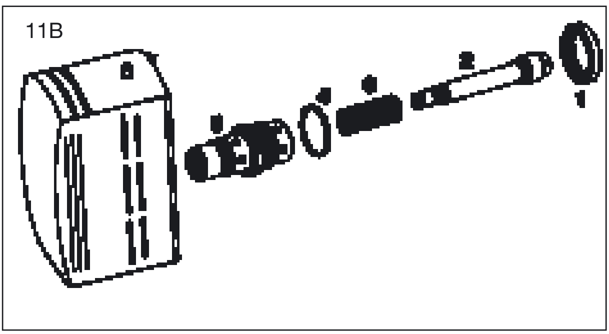
Para desmontar la válvula TIMAX destornillar, por la parte interior de la tapa, con una moneda o un destornillador, el tornillo de la válvula (2) (fig. 11A).



1 Contratuerca
2 Tornillo de la válvula
3 Indicador de presión
4 Muelle de la válvula
5 Junta de la válvula
6 Casquillo de la válvula

11.1.4 Desmontaje de la válvula TOP

Para desmontar la válvula Top destornillar, por la parte interior de la tapa (2), un destornillador, el tornillo de la válvula con indicador integrado de presión (fig.11B).



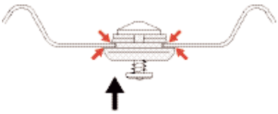
1 Contratuerca
2 Indicador de presión
3 Muelle de la válvula
4 Junta de la válvula
5 Casquillo de la válvula
6 Cabecilla de válvula con indicador integrado de presión

11.1.5 Limpieza y montaje de la válvula

1. Retirar el cabezal de la válvula del indicador de presión (desenroscándola con una moneda o destornillador).
2. Desmontar y limpiar la válvula. No usar nunca agentes de limpieza agresivos o abrasivos.
3. Cuando se proceda a montarla de nuevo, prestar atención a que el cabezal de la válvula esté bien sujeta sobre el indicador de presión.
4. Después del montaje deberá comprobarse la válvula. (Ver cap. 6)

11.1.6 Montaje de la válvula de seguridad (segundo dispositivo de seguridad)

Presionar con la mano la válvula hacia dentro, desde el interior de la tapa.



Lado interior de la tapa

Control:
La goma azul debe ajustar perfectamente tanto en la parte interior como exterior de la tapa. El muelle es visible en el lado interior de la tapa.

11.2 Indicaciones adicionales de limpieza y cuidado para el módulo TIMAX

Además de las instrucciones de limpieza y cuidado del capítulo 11, también hay que atenerse a las siguientes indicaciones.

☞ ¡Limpiar el módulo TIMAX sólo con un paño húmedo! No limpiar nunca el módulo TIMAX con objetos punzantes o raspantes como cuchillos, esponjillas de acero, Scotch Brite o paños de cobre.

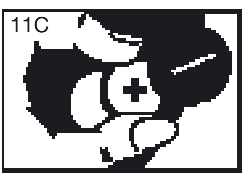
Para limpiar la tapa siempre hay que quitar el módulo TIMAX.

11.2.1 Cambiar la batería / Puesta en servicio del módulo TIMAX

ESP

1. Quitar el módulo TIMAX de la tapa y secarlo.
2. Con una moneda, abrir la tapa del compartimento de la batería girando en el sentido de la flecha.
3. Colocar una batería nueva según indicado en la figura 11C (control: ¡ el polo + debe estar visible, si no el módulo TIMAX no funcionará!).
4. Volver a montar la tapa del compartimento de la batería y girar con una moneda hasta el tope, en el sentido de las agujas del reloj.

11C



11D



5. Control del funcionamiento: inmediatamente después de colocar la batería debe aparecer durante algunos segundos lo indicado en la figura 11D.
   Si después de pulsarse por primera vez la tecla INICIO (START) no aparece ninguna indicación en el display, hay que controlar si la batería fue colocada correctamente (con respecto a los polos).

11.3 Instrucciones adicionales de limpieza y cuidado para la DUROMATIC con recubrimiento antiadherente

Además de las instrucciones generales de cuidados y limpieza del capítulo 11, por favor anote los siguientes consejos.

☞ No limpiar el recubrimiento antiadherente de titanio con productos abrasivos ni con la pasta de limpieza SWISS CLEANER.

Lavar el recubrimiento antiadherente con agua caliente y detergente inmediatamente después de usar la olla, es decir cuando aún esté caliente, para evitar que se peguen restos de comida. De esta forma mantendremos el efecto antiadherente y evitaremos que se quemen los restos de grasa.

12. Ayudas en caso de avería de la DUROMATIC

⚠ Si existe alguna duda con respecto a la eficacia de los dispositivos de seguridad, no debe emplearse la olla para cocinar a presión. Recomendamos consultar a su negocio especializado o a su Central de Servicio Técnico KUHN RIKON. (Ver cap. 14)

☞ ¿La olla a presión tiene un escape?
- Compruebe que la junta de goma esté colocada correctamente (ver cap. 7);
- Lubricar la junta de goma con un poco de aceite vegetal de cocina o mojarla con un poco de agua;
- O reemplácela si es necesario.

Si la tapa se abre o cierra sólo con gran esfuerzo, incluso después de haber sido ligeramente lubricada la junta de goma (posible causa: deformación de la olla o de la tapa), la olla deberá ser sometida a un control en un Centro de Servicio Técnico KUHN RIKON. (Ver cap. 14)

Si la válvula de seguridad (segundo dispositivo de seguridad) expulsa vapor durante la cocción, significa que la válvula (primer dispositivo de seguridad) no ha funcionado. En tal caso hay que desmontar la válvula, limpiarla y revisarla según descrito en el capítulo 11.

Si durante la revisión de la válvula, el indicador de presión se traba hay que desmontar la válvula, desarmarla, limpiarla y controlarla. (Ver cap. 11)
Si esto no da resultado hay que enviar la tapa completa para su reparación al Servicio Técnico. (Ver cap. 14)

12.1 Ayudas adicionales para el módulo TIMAX

Además de las ayudas generales para fallos, detalladas en el capítulo 12, también le podrán servir las siguientes indicaciones.

Posibles averías:

No es posible ajustar el módulo TIMAX:
La batería no ha sido colocada o ha sido colocada incorrectamente. Colocar nuevamente la batería bien. (Ver cap. 11.2.1)

Suena un sonido agudo al pulsar la tecla «Inicio» (tecla del medio):
El módulo no ha sido encajado correctamente en la válvula. Encajarlo correctamente. (Ver cap. 8.1, fig. 8A)

Se ve el símbolo de batería en el visor:
Cambiar la batería. (Ver cap. 11.2.1)

No se puede corregir el ajuste TIMAX (RESET no funciona):
- No se pulsaron simultáneamente las teclas de arriba y abajo.
- Si ya hay presión en la olla, seguir cocinando sin el módulo TIMAX. (Ver cap. 9.2)

ESP

El módulo TIMAX suena antes de aparecer el anillo deseado:
- El módulo no ha sido encajado correctamente. Volver a encajar el módulo. (Ver cap. 8.1, fig. 8A)
- El tornillo de la válvula no ha sido apretado firmemente. Apretar el tornillo de la válvula. (Ver cap. 11.1.3)

Se ha condensado agua en el visor del módulo:
No preocuparse. Esta desaparecerá nuevamente y no afecta para nada el funcionamiento del módulo TIMAX.

13. Garantía

KUHN RIKON AG garantiza el presente producto durante 10 años por defecto de material o fabricación (se necesita presentar el comprobante de compra). Esta garantía no incluye daños causados por recalentamiento, exceso de suciedad, rayas, decoloraciónl.

No abrir nunca la caja del módulo TIMAX, (excepto el compartimento para la batería), pues caducaría el derecho de garantía.

14. Reparaciones, direcciones de compra y servicio técnico

Bajo ningún concepto deberán efectuarse modificaciones en la olla a presión (especialmente en los dispositivos de seguridad).

La utilización de piezas de repuesto de otro fabricante puede mermar la seguridad. KUHN RIKON no puede probar cada accesorio que esté en el mercado, por lo que recomendamos que utilicen únicamente repuestos originales de KUHN RIKON.

En el capítulo 18 y 19 se detallan las piezas de repuesto.

Si necesita reparaciones y piezas de repuesto, rogamos ponerse en contacto con su distribuidor habitual o con nuestra central de Servicio Técnico en:

Suiza:
KUHN RIKON AG
Service Center
CH-8486 Rikon
Tel. +41 52 396 03 50
Fax +41 52 396 02 02
service@kuhnrikon.ch

España:
KUHN RIKON Española, S.A.
San Clemente, 4 Pral. Dcha
E-50001 Zaragoza
Tel. 976 235 923
Fax 976 227 859
oficinas@kuhnrikon.es

USA:
KUHN RIKON Corporation:
65 Koch Road, Suite L
Corte Madera, CA 94925
Tel. 415 924 11 25
Fax 415 924 01 15
kuhnrikon@kuhnrikon.com

Fuente de suministro de piezas de repuesto originales, centro de asistencia técnica e información.



En la base de la olla a presión encontrará por ejemplo la siguiente marca. Si desean hacer alguna consulta, por favor indiquen siempre los datos subrayados en rojo (número de artículo: por ejemplo 30302; fecha de producción: por ejemplo 08.02.; denominación del producto: por ejemplo DUROMATIC).

= Diámetro de la placa.

15. Protección del medio ambiente / retirado de la olla

La olla, los accesorios y el embalaje deberían ser entregados para su reciclaje ecológico. Deberán cumplirse las normas habituales del país y de la región.

16. Tabla de los tiempos de cocción

Los tiempos de cocción detallados en la siguiente tabla pueden variar ligeramente – según el producto, el almacenamiento y la calidad del alimento.

Alimento	Tiempo de cocción (min)	Nivel de cocción	Añadido de líquidos
Sopas			
Consomé	20	1	a discreción
Sopa de guisantes	12	1	a discreción
Sopa de verduras, según las verduras	5-8	1	a discreción
Sopa de sémola	8	1	a discreción
Sopa de gulash	20	1	a discreción
Sopa de ave, gallina	40	1	a discreción
Sopa de pollo	15	1	a discreción
Sopa de patatas	6	1	a discreción
Sopa de harina	12	1	a discreción
Sopa Minestrone	8	1	a discreción
Sopa de rabo de buey	30	1	a discreción
Sopa de carne (consomé de carne)	45	1	a discreción
Sopa de cebolla	4	1	a discreción
Carnes			
Asado de ternera	30	2	según receta, $^1/_2$ dl como mínimo
Jarrete de ternera entera	45	2	según receta, $^1/_2$ dl como mínimo
Jarrete de ternera en filetes	25	2	según receta, $^1/_2$ dl como mínimo
Gulash de ternera	20	2	según receta, $^1/_2$ dl como mínimo
Lengua de ternera	40	2	según receta, $^1/_2$ dl como mínimo
Cabeza de ternera	20	2	cubrir totalmente con agua
Asado de vaca/asado adobado con vinagre	45	2	según receta, $^1/_2$ dl como mínimo
Rollos de carne rellenos	13	2	según receta, $^1/_2$ dl como mínimo
Lonchas de vaca	12	2	según receta, $^1/_2$ dl como mínimo
Filetes de vaca en su jugo	15	2	según receta, $^1/_2$ dl como mínimo
Guiso de carne de vaca (gulash)	25	2	según receta, $^1/_2$ dl como mínimo
Carne de vaca hervida	45	2	según receta, $^1/_2$ dl como mínimo
Jarrete de vaca	36	2	según receta, $^1/_2$ dl como mínimo
Lengua de vaca	50	2	cubrir totalmente con agua
Asado de cerdo	40	2	según receta, $^1/_2$ dl como mínimo
Lonchas de cerdo	13	2	según receta, $^1/_2$ dl como mínimo
Jarrete de cerdo	40	2	según receta, $^1/_2$ dl como mínimo
Guiso de carne de cerdo (gulash)	25	2	según receta, $^1/_2$ dl como mínimo
Costillas de cerdo ahumada (al estilo de Kassel)	20	2	según receta, $^1/_2$ dl como mínimo
Carne de cerdo salada (pie, codillo, ...)	35	2	cubrir totalmente con agua
Tocino ahumado	25	2	cubrir totalmente con agua
Tocino salado o sin salar	20	2	cubrir totalmente con agua

Alimento	Tiempo de cocción (min)	Nivel de cocción	Añadido de líquidos
Cordero			
Asado de cordero	30	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Guiso de cordero (gulash)	20	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Aves			
Aves en trozos	8	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Pollo entero	15	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Caza			
Asado de liebre	30	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Asado de corzo	30	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Guiso picante de caza	18	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Lonchas de caza	20	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Varios			
Carne picada (de tres tipos)	8	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Conejo (asado, trozos)	30	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Callos	15	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Caldo de carne (consomé)	30	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Pastel de carne	15	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Cocidos y estofados (véanse los tiempos de cocción de cada ingrediente)			
Calentar platos de carne	3	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Carne en gelatina	60	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Pescado (con reja)			
Pescado entero, p.ej. lucio o trozos grandes de cola	6	1	en la olla, hasta la altura de la reja
Filetes de pescado, p.ej. bacalao	3	1	en la olla, hasta la altura de la reja
Filetes de pescado grandes, p.ej. rodaballo	2	1	en la olla, hasta la altura de la reja
Caldo de pescado (consomé de pescado)	5	1	en la olla, hasta la altura de la reja
Verdura fresca (con reja o cesto para hervir a vapor)			
Alcachofas	14	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Verdura de hoja (tallos de acelga, lechuga, acelga)	3	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Coliflor	3	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Judías	3	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Brécol	2	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Hinojo	6	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Repollo (col blanca cortada en dos)	6	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Castañas	12	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Guisantes menores (vainas dulces)	3	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Colinabo cortado en dos / en rodajas	6/2	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Puerro en rodajitas	3	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Mazorcas de maíz	7	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Pimientos en tiras / pimiento rojo	3	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Colinabo cortado en trozos	12	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo

Alimento	Tiempo de cocción (min)	Nivel de cocción	Añadido de líquidos
Colinabo cortado en rodajas	5	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Remolacha	25	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Coles de Bruselas	4	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Lombarda	10	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Zanahorias	6	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Choucroute crudo	30	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Salsifí	12	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Bulbo de apio cortado en dos/rebanadas	6/2	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Espárragos	5-10	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo*
Tomates para salsa (Sugo)	6	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Berza (col), cortada en dos	8	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo

* Enfriar sin falta la olla con agua fría

Patatas (con reja)
(El tiempo de cocción de las patatas nuevas se reduce en un tercio)

Patatas sin pelar	7-10	2	hasta la altura de la reja (sin reja: 1 dl de líquido)
Patatas cocidas con sal, troceadas	4	2	ídem
Patatas en lonchas	2	2	ídem

Cereales
(El alimento deberá ser introducido dentro del líquido, cuando éste esté hirviendo. Remover todo bien, antes de cerrar la olla!) p.ej. 1 taza de arroz = $1^1/_2$ tazas de agua)

Arroz	6	1	$1:1^1/_2$
Arroz (Risotto)	5	1	1:2
Arroz con leche	10	1	1:3
Arroz integral, puesto a remojo	12	1	1:2
Arroz integral, sin haber estado a remojo	18	1	$1:1^1/_2 – 1^1/_4$
Arroz integral	6	1	1:3
Arroz silvestre, puesto a remojo (agua sin sal)	15	1	$1:1^1/_2$
Arroz silvestre, sin haber estado a remojo	25	1	1:3
Sémola	4	1	1:3
Maíz grueso (Polenta)	5	1	1:3
Maíz grueso (maíz de los Grisones)	12	1	1:3

Legumbres secas
Deben haber estado a remojo durante la noche. En las legumbres que no hayan estado a remojo, el tiempo de cocción se incrementará en un tercio aproximadamente. Las legumbres deberán ser sazonadas con sal después de la cocción, ya que de lo contrario, aumentaría el tiempo de cocción.

Judías Borlotti, habas de soja, judías blancas	8	1	Cubrir bien el alimento con agua
Garbanzos, habas, guisantes amarillos	10	1	Cubrir bien el alimento con agua
Habichuelas, judías negras (de Brasil), judías blancas grandes	12	1	Cubrir bien el alimento con agua
Lentejas, verdes, pardas (sin haber estado a remojo)	7	1	3 veces más agua que alimento

Alimento	Tiempo de cocción (min)	Nivel de cocción	Añadido de líquidos
Fruta fresca (con reja)			
Peras, manzanas, melocotones, ciruelas, albaricoques muy maduros	2	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Ciruelas, albaricoques todavía duros	4	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Membrillos	10	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Castañas	12	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Verduras congeladas, sin haber sido descongeladas previamente (con reja)			
Espinacas en hojas (paquete de 500 g)	10	2	sólo hasta la altura de la reja
Trocitos de coliflor	6	2	sólo hasta la altura de la reja
Judías verdes	5	2	sólo hasta la altura de la reja
Trocitos de brécol	5	2	sólo hasta la altura de la reja
Guisantes mollares (vainas dulces)	4	2	sólo hasta la altura de la reja
Coles de Bruselas	3	2	sólo hasta la altura de la reja
Lombarda cocida (500 g de lombarda)	12	2	sólo hasta la altura de la reja
Espinacas picadas (paquete de 500 g.) (sin reja)	10	2	
Tiempo de preparación para precocinados congelados			
En bolsa de plástico:			
Carne, comidas completas, paquete pequeño	10	2	sumergir la bolsa dentro del agua, hasta la mitad
Carne, comidas completas, paquete grande	12	2	sumergir la bolsa dentro del agua, hasta la mitad

Frutos secos

(Los frutos secados en casa deberán ser puestos en remojo la víspera. Los frutos secos compranados no requieren tiempo de remojo).

Albaricoques, melocotones, ciruelas	2	2	cubrir apenas con agua
Rodajas de manzanas	3	2	cubrir apenas con agua
Peras enteras (puestas a remojo)	4	2	cubrir apenas con agua
Castañas	20	2	cubrir apenas con agua
Judías (puestas a remojo)	12	2	cubrir apenas con agua
Varios			
Pasteles de verdura	15	2	agua hasta la altura de la reja
Budines, moldes grandes	14	2	agua hasta la altura de la reja
Budines, moldes pequeños individuales	8	2	agua hasta la altura de la reja

17. Accesorios DUROMATIC

	Denominación del artículo	Art. N°	Para		
	Hervidor de verduras	2005			∅ 14 – 22 cm
	Cestillo de uso múltiple	2001			∅ 22 cm
	Juego sacajugo	2010	DUROMATIC DUROTHERM	desde 5 L 5 L	∅ 24 cm ∅ 22 cm
	Juego sacajugo	2012	DUROMATIC	desde 5 L	∅ 22 cm
	Salvallamas	2080 2081			∅ 28 cm ∅ 24 cm
	SWISS CLEANER Limpia metales 200 gr	2015			
	SWISS EASY CLEANER Pasta limpiadora 250 ml	2016			
	Juego de compartimentos	2053	DUROTHERM TIMAX		
	Minutero digital para cocinas	2295			

ESP

18. Repuestos DUROMATIC

Hemos listado los repuestos más importantes. El resto están disponibles en los establecimientos especializados.
Para asegurarse de que Ud. recibe el repuesto correcto, por favor, apunte el número de referencia y la fecha de producción (ver cap. 14) ó envíe el articulo defectuoso a su Servicio Técnico KUHN RIKON.

	Denominación del artículo		Art. N°	Para
	Válvula de seguridad		1565	Todos los modelos a partir de 1980 (excepto HOTEL y BRINOX)
	Indicador de presión, con muelle		3851	Todos los modelos a partir de 1980 (excepto TIMAX y TOP)
	Indicador de presión, con muelle		1701	TOP
	Muelle de válvula		1553	TOP
	Muelle de la válvula (2 unidades)		3122	Todos los modelos a partir de 1980 (excepto TIMAX y TOP)
	Cápsula de válvula (2 unidades)		3853	BRINOX-HOTEL
	Cápsula de válvula		1488	SUPREME INOX CLASSIC
	Cápsula de válvula		1751	TOP desde prod. 09/00
	Campana de la válvula azul	D/F	1490	SUPREME
	Campana de la válvula azul	E/Sp	1491	SUPREME
	Campana de la válvula azul	I/R	1586	SUPREME
	Campana de la válvula verde	D/F	1492	SUPREME
	Campana de la válvula verde	E/Sp	1525	SUPREME
	Campana de la válvula verde	I/R	1587	SUPREME
	Campana de la válvula negra		1454	CLASSIC

18. Repuestos DUROMATIC

	Denominación del artículo		Art. N°	Para	
	Campana de la válvula		1621	INOX	
	Campana de la válvula		3852	BRINOX-HOTEL (Sin válvula de seguridad)	
	Campana de la válvula		1752	TOP	
	Junta de goma ∅ 20 cm	negra	1540 (3026)	Todos los modelos	∅ 20 cm
	Junta de goma ∅ 22 cm	negra	1541 (3034)	Todos los modelos	∅ 22 cm
	Junta de goma ∅ 24 cm	negra	1542 (3009)	Todos los modelos	∅ 24 cm
	Junta de goma ∅ 28 cm	negra	1503	HOTEL	∅ 28 cm
	Junta de goma, Silicona, ∅ 20 cm	azul	1657 (3026)	Todos los modelos	∅ 20 cm
	Junta de goma, Silicona, ∅ 22 cm	azul	1501	Todos los modelos	∅ 22 cm
	Junta de goma, Silicona, ∅ 24 cm	azul	1502	Todos los modelos	∅ 24 cm

18. Repuestos DUROMATIC

	Denominación del artículo		Art. N°	Para	
	Rejilla ∅ 20 cm, interior ∅ de la olla	Inox	1402	Todos los modelos	∅ 20 cm
	Rejilla ∅ 22 cm, interior ∅ de la olla	Inox	3319	Todos los modelos	∅ 22 cm
	Rejilla ∅ 28 cm, interior ∅ de la olla	Inox	1404	HOTEL	

19. Repuestos DUROTHERM TIMAX

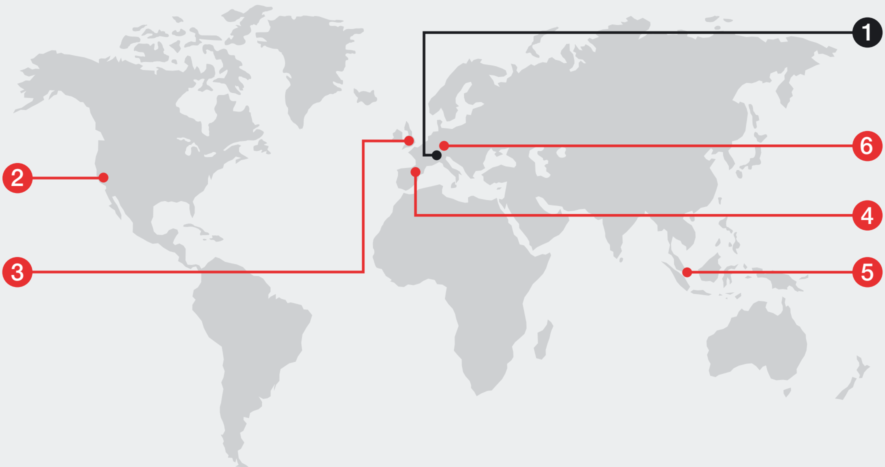
	Denominación del artículo		Art. N°	Para
	Tornillo de válvula		1551	TIMAX
	Indicador de presión, con resorte		1552	TIMAX
	Resorte de válvula		1553	TIMAX
	Módulo automático	Letra dorada	1557	DUROTHERM
	Módulo automático	Letra plateada	1581	DUROTHERM
	Batería		1558	
	Tapa plana de batería		1549	

ESP

19. Repuestos DUROTHERM TIMAX

	Denominación del artículo		Art. N°	Para	
	Salvamantel		1410	DUROTHERM TIMAX	∅ 18 cm
	Salvamantel		1411	DUROTHERM TIMAX	∅ 22 cm
	Rejilla ∅ 18 cm, interior ∅ de la olla	Inox	1403	DUROTHERM TIMAX	2 L
	Rejilla ∅ 20 cm, interior ∅ de la olla	Inox	1402	DUROTHERM TIMAX	3-5 L

WORLDWIDE



1
Kuhn Rikon AG Switzerland
(Headquarters)
CH-8486 Rikon
Tel. +41 52 396 01 01
Fax +41 52 396 02 02
kuhnrikon@kuhnrikon.ch
www.kuhnrikon.ch

2
Kuhn Rikon Corporation
65 Koch Road, Suite L
Corte Madera, CA 94925
USA
Tel. 415 924 11 25
Fax 415 924 01 15
kuhnrikon@kuhnrikon.com
www.kuhnrikon.com

3
Kuhn Rikon (UK) Ltd.
Landport Road
Wolverhampton
WV2 2QJ
Great Britain
Tel. 01902 458410
Fax 01902 458160
sales@kuhnrikon.co.uk
www.kuhnrikon.co.uk

4
Kuhn Rikon Española, S.A.
San Clemente, 4 Pral. Dcha
E-50001 Zaragoza
Tel. 976 235 923
Fax 976 227 859
oficinas@kuhnrikon.es
www.kuhnrikon.es

5
Kuhn Rikon Asia
Tel. +65 6294 0495
Fax +65 6295 0756
kuhnrikon@pacific.net.sg

6
Grossmann Service-Center
Feldbergstrasse 21
D-79650 Schopfheim
Tel. 07622 674 510
Fax 07622 619 00
grossmann-service@t-online.de

KUHN RIKON
SWITZERLAND



Art. 6795 08/05

KUHN
RIKON
SWITZERLAND